РЕЦЕПТЫ НА БИС

Повторяем по вашей просьбе два самых первых выпуска

ГАЗЕТНЫЙ МИР СЛОГ
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА

PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190

Повторяем по вашей просьбе два самых первых выпуска

Специальный выпуск журнала

РЕЦЕПТЫ НА БИС

Содержание

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 3

СУПЫ 27

БЛЮДА ИЗ МЯСА БЛЮДА ИЗ РЫБЫ..... 49

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ,
ГРИБОВ,КРУПЫ, ЯИЦ 59

ПИРОГИ, БУТЕРБРОДЫ,ПИЦЦА 77

ТОРТЫ, КЕКСЫ, ПЕЧЕНЬЕ..... 97

ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ 121

Специальный выпуск журнала «Рецепты на бис»

**Повторяем по вашей просьбе
два самых первых выпуска**

Главный редактор В.В.ШАБАНОВА
Телефон (831) 432-98-16

Учредитель - ООО «Слог»

Издатель -
ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Адрес редакции и издателя:
603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору
за соблюдением законодательства в сфере
массовых коммуникаций и охране культурного наследия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПИ ФС 77-26724 от 28.12.2006 г.

Подписано в печать 06.11.2009 г. в 12 часов (по графику - в 12 часов).
Дата выхода в свет 11.01.2010 г. Формат 84x108/32. Усл.печ.л. 6
Тираж **350 000** Заказ № **4990123** Цена договорная.
Отпечатано в **ОАО «Нижполиграф»**, Н.Новгород, ул. Варварская, 32.

ISBN 978-5-904324-01-8

Салаты и закуски

Марианна Кузьмина:

Салат «Почтальон Печкин»

Этот салат из печени, и многие подобный умеют готовить. Но у меня есть отличие: важный компонент - соевый соус, который придает салату своеобразный вкус и запах. Соевый соус сейчас везде можно купить.

Берем 200-300 г печенки, 2-3 большие луковицы, 4 яйца, соль, соевый соус, майонез, растительное масло.

Печенку порезать тонкими длинными брусочками и обжарить. Лук порезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле без запаха, добавив в середине жарки соевый соус или сухой чеснок.

Все это выложить в салатник вместе с маслом, в котором жарилось. Яйца, по одному, взбить и выпечь на сковородке (с двух сторон). Потом яичные лепешки тоже порезать соломкой. Все соединить, если требуется, посолить (учтите, что соевый соус очень соленый), добавить майонез и перемешать.

Некоторые этот салат делают с вареной печенью, но мне печень больше нравится жареная.

г. Нижний Новгород.

Самый большой успех у мужчин

Спасибо большое Марианне Кузьминой за салат «Почтальон Печкин». Особенно он понравился мужчинам: мужу, сыну и мужу старшей внучки. Из салатов на праздничном столе этот имел самый большой успех.

Роза СКОРОЧКИНА,
г.Саров Нижегородской обл.

Наталья Петрова:

Салат «Мужской каприз»

1 луковица, порезанная полукольцами, выдержанная в маринаде (1 стакан воды, 1 ст.ложка 9%-ного уксуса) 10-15 минут.

200 г говядины отварить и пропустить через мясорубку,
2-3 яйца потереть на терке,
100 г сыра также натереть на терке,
и все это уложить слоями.

1-й слой - лук; 2-й слой - мясо;
3-й слой - яйца; 4-й слой - сыр.

Каждый слой промазать майонезом.

Салат очень вкусный и оригинальный.

И не пробуйте упростить салат, заменив говядину жареным готовым фаршем, так как это будет уже не «Мужской каприз».

г.Санкт-Петербург.

Любовь Сотникова:

Салат «Анютка»

2 окорочка отварить, 6 яиц вареных, 2 яблока, 2 луковицы, 100 г сыра.

Берем большое глубокое блюдо. Выкладываем слоями.

1-й слой - лук, нарезанный полукольцами и припущенный в масле,
2-й - мелко нарезанное мясо курицы,
3-й - яйца, натертые на терке,
4-й - майонез,
5-й - яблоки, натертые на мелкой терке,
6-й - сыр, натертый на крупной терке, 7-й - майонез.

Верх можно украсить грецкими орехами, измельченными и обжаренными. Они придадут пикантный вкус, и смотрится салат красиво.

п. Тереховка Гомельской обл., Беларусь.

«Анютка» для праздника

Салат «Анютка» Любови Сотниковой готовила на праздничный стол в Новый год. Очень понравился!

Людмила МИТИНА, г.Сергач Нижегородской обл.

Антонина Аржанова:

Салат «Шанхай»

Он дорогой, но очень вкусный.

Белое мясо курицы, баночка консервированных ананасов, баночка шампиньонов в собственном соку, 1 баночка кукурузы, оливки без косточек (баночка), кинза, майонез.

Все что нужно -нарезать, заправить майонезом, а сверху полить лимонным соком.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Надежда Корепанова:

Салат «Карибский»

Такой салат очень хорош к праздничному столу.

Примерно в равном количестве берутся **шампиньоны отварные, мясо цыпленка, ветчина, перец сладкий и ананас консервированный.** Добавляются **грецкие орехи, изюм.**

Отварные шампиньоны, отварное мясо цыпленка и сладкий перец нарезают соломкой. Ананас нарезается кубиками, орехи измельчаются, добавляется размягченный изюм.

Все компоненты смешиваются, заправляются майонезом, укладываются в салатник и украшаются зеленью и другими овощами.

г.Брянск.

Ангелина Буткеева:

Салат «Клязьма»

1 крупная черная редька,
2 средние луковицы, 2 морковки, 3 вареных яйца,
400 г отварного мяса, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Лук и морковь потушить на растительном масле (раздельно), мясо порезать кусочками, редьку потереть на крупной терке, яйца измельчить.

В натертую редьку положить мясо и яйца, перемешать, добавить пережарку и заправить майонезом. Сверху посыпать зеленью. Очень вкусный и сытный получается салат.

г. Владимир.

Это восторг!

Благодарю Надежду Куаншкалиеву за салат «Фламинго». Гостибыли от него в восторге.

Светлана СУХАНОВА, г.Оренбург.

Надежда Куаншкалиева:

Салат «Фламинго»

Фасоль консервированная красная в собственном соку - 1 банка (250 г), шампиньоны консервированные - 1 банка (250 г), 1 большая луковица (лучше красная), майонез оливковый.

В сковороде на растительном масле обжариваем лук, нарезанный полукольцами, добавляем консервированные шампиньоны без жидкости (можно взять свежие), обжариваем их вместе с луком. Через некоторое время туда же выкладываем фасоль, выливаем жидкость из-под шампиньонов и тушим до полного ее выпаривания. Снять с огня, остудить, заправить майонезом, выложить в салатницу. Салат можно приготовить заранее, майонезом заправить потом.

г. Красное Село, г. Санкт-Петербург.

Антонина Аржанова:

Закуска «Помидоры в шубе»

Я хочу предложить рецепт для угощения нежданных гостей. У всех в холодильнике всегда есть какой-то запас продуктов. Из них можно приготовить вкусно, красиво и быстро. У гостей «загорятся» глаза и появится желание немедленно попробовать.

3 крупных помидора, 200 г твердого сыра, 2 вареных яйца, перец, соль по вкусу, 100 г майонеза, зелень, 2 зубчика чеснока.

Помидоры режем острым ножом кружками, раскладываем половину на блюдо. Солим, перчим, посыпаем одним мелко нарезанным яйцом, потом натертым на мелкой терке сыром с чесноком, поливаем майонезом, аккуратно разровняем все ножом. Это первый слой. Затем сверху укладываем второй слой помидоров с яйцом, сыром с чесноком, снова поливаем майонезом, а сверху посыпаем мелко порезанной зеленью. Красота! А вкус!

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Готовы есть его ежедневно

Салат «Помидоры в шубе» Антонины Аржановой мои домашние просят приготовить чуть ли не каждый день. Большое спасибо.

Наталья **МОКУШИНА**,
с.Шпилево Нижегородской обл.

Елена Перова:

Салат «Мексиканский»

Была как-то в гостях у подруги Риты. У нее был очень вкусный салат «Мексиканский». Я его немного дополнила. Он получается не только отменно вкусным, но и потрясающе красивым. Преимущество этого салата еще и в том, что он очень быстро готовится.

3 перца - красный, желтый (оранжевый), зеленый, **банка красной** фасоли в соусе «Чили» (можно взять в томатном соусе или в собственном соку), **банка фасоли белой** в собственном соку, **банка кукурузы** (или банка овощной смеси кукурузы с горошком), **репчатый лук - 1 штука** (можно заменить зеленым луком), **огурец соленый** (или свежий, или маринованный, возможны варианты), **2 помидора, 1 ст.ложка уксуса, соль, перец, растительное масло.** Перец, лук и помидоры мелко порезать, смешать с остальными компонентами и заправить растительным маслом с уксусом.

Кому нельзя уксус, можно без уксуса. Я люблю в жизни все яркое. Этот салат очень украшает стол.

г.Санкт-Петербург.

Любовь Лавренова:

Салат «Вечерний звон»

300 г свежих помидоров, 200 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, майонез, горчица, черный молотый перец и соль по вкусу.

Свежие помидоры нарезать кружочками, посолить, выложить на плоское блюдо. Белки яиц отделить от желтков. Ветчину нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, измельченные желтки, зелень петрушки, горчицу, перемешать. Эту массу выложить на помидоры, заправить майонезом, украсить тертым на крупной терке белком.

г.Ярцево Смоленской обл.

Просто, вкусно, дешево

Спасибо Любови Лавреновой за салат «Вечерний звон». Просто, вкусно, празднично!

Светлана НИКОЛАЕВА, г.Владимир.

Валентина Бойкова:

Салат «Потсдамский»

Этот оригинальный салат редко встретишь на столе, но он очень вкусный и прекрасно подходит для любого праздника.

Основу салата составляет **тушенная на любом масле морковь.** К ней добавить **поджаренный до прозрачности лук, мелко нарезанные соленые огурцы и ветчину, нарезанную соломкой.** Будет вкусно, если добавить еще **полукопченые сорта колбасы, отварное мясо.** Заправить салат **майонезом и посолить по вкусу.**

г.Йошкар-Ола, Марий Эл.

Елена Попова:

Салат «Прованс»

Для приготовления нужен колбасный копченый сыр - 200-300 г, свежий огурец, 3-4 яйца, банка кукурузы и майонез.

Сыр натереть на терке, яйца мелко нарезать или натереть, огурец мелко нарезать, все соединить, добавить кукурузу, если кто-то любит поострее, то можно добавить лук (обязательно ошпарьте его кипятком!) и все заправить майонезом. Этот салат очень простой, быстр в приготовлении и очень вкусный. Попробуйте!

г.Великий Новгород.

Анна Полушкина:

Морковный салат с творогом

Морковь - 2 шт., творог - 400 г, сахар - 2 ст.ложки, сметана - 4 ст.ложки, соль по вкусу.

Натрите морковь на мелкой терке и тщательно разотрите ее с творогом. Добавьте сахар, сметану и соль. Хорошенько перемешайте. Если вы не очень любите сладкие блюда, то вместо сахара добавьте несколько долек чеснока, мелко порезанную зелень и перец. Получится очень пикантный салат.

ст.Пшехская Краснодарского края.

Два в одном

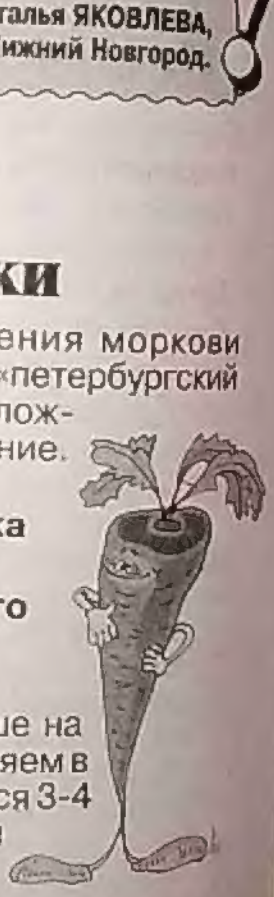
Хочу сказать большое спасибо Анне Полушкиной за морковный салат с творогом. У меня двое маленьких детей, они творог едят плохо. А этот салат ушел на ура. И каротин, и кальций - два в одном.

Наталья ЯКОВЛЕВА, г. Нижний Новгород.

Зухра Чайникова:

Морковь по-корейски

Существует много вариантов приготовления моркови по-корейски. А вот эту меня научил готовить один «петербургский гурмэ». На первый взгляд технология кажется сложной, но, поверьте мне, это обманчивое впечатление. Стоит один раз попробовать...



1 кг моркови, 1 ч.ложки соли, на кончике ножа красного острого молотого перца, щепотка кориандра, 1/2 стакана любого растительного масла, 2 крупных зубчика чеснока, 1 ст.ложка соевого соуса, половина лимона.

Очищенную морковь натираем на терке (лучше на специальной немецкой) в глубокую миску и оставляем в покое, чтобы морковь дала сок. Для этого требуется 3-4 часа. Затем в середине морковной кучки делаем небольшое углубление, кладем туда соль и красный острый молотый перец, но не перемешиваем! На сковородке нагреваем растительное масло до появления еле заметного дымка, выливаем это масло в углубление в морковке и снова не перемешиваем, а закрываем крышкой и ждем 10 минут. По истечении этого времени наконец-то все перемешиваем, кладем щепотку раздавленных зерен кориандра, раздавленный чеснок, соевый соус и свежевыжатый сок лимона. Снова все перемешиваем. Можно сразу начинать есть, а можно накрыть крышкой, подождать минут 10-15. В результате получается обалденная по вкусу вещь, а запах-то какой!

Приятного аппетита!

г.Ижевск, Удмуртия.

Римма Юдаева:

«Мидии» из чернослива

Замочить **чернослив.** Когда он слегка размокнет, разрезать с одного бока и вынуть косточку. Начинить раскрытый чернослив смесью: **сыр тертый, желток вареный, орехи грецкие (дробленые), зелень укропа, чуть чеснока, майонез.**

Начиненный чернослив с незакрытыми створками-краями очень похож на мидии. Выложить закуску на блюдо, украсить веточками укропа и капельками майонеза.

Надеюсь, вам понравится.

г.Мурманск.

Гузель Зайнутдинова:

Восьмислойный салат «Неаполь»

Пучок листового салата, 1 банка сладкой кукурузы, 2 болгарских перца, 2 вареных яйца, 1 банка зеленого горошка, 300 г бекона (ветчины), 1 банка маслин без косточек, сыр и зелень.
Соус: 4 ст.ложки майонеза,
6 ч.ложек горчицы, 2 ч.ложки столового уксуса, 2 ст.ложки растительного масла,
2 ст.ложки сахара.

Соус вскипятить на медленном огне, помешивая. Он должен получиться кисло-сладким. Остудить.

Слоями уложить в квадратную прозрачную салатницу:
1-й слой: листовой салат - нарезать крупно.
2-й слой: сладкая кукуруза.
3-й слой: сладкий перец кубиками.
Все разровнять.
4-й слой: яйца накрошить. Заливаем готовым соусом.
5-й слой: зеленый горошек.
6-й слой: бекон (ветчина) кубиками.
7-й слой: маслины кружочками. Заливаем соусом.
8-й слой: ровным слоем посыпать тертым сыром.

Можно посыпать рубленой зеленью. Получается легкий и сытный салат, а главное, необычный.

г.Казань, Татарстан.

Татьяна Варфоломеева:

Салат «Принцесса»

Сельдь освободить от костей и порезать мелкими кубиками. Так же порезать **маринованные огурцы, вареные яйца, вареную картошку и морковку.** Добавить **вареную фасоль.** Все перемешать и заправить **майонезом.** Я все продукты беру на глазок.

г.Оренбург.

Любовь Привалова:

Салат «Королевский визит»

Продукты: 2 яйца, 2-3 картофелины, 150-200 г сыра, 5-6 зубцов чеснока, 1 свежая морковь, 50 г грецких орехов, 300 г майонеза.

1-й слой - 2-3 вареные картофелины натереть на крупной терке, залить майонезом.

2-й слой - белки яиц натереть на крупной терке, залить майонезом.

3-й слой - сыр натереть на крупной терке, залить майонезом.

4-й слой - измельченный чеснок.

5-й слой - 1 свежую морковь натереть на терке, залить майонезом.

6-й слой - яичные желтки порубить или натереть на терке, залить майонезом.

7-й слой - грецкие орехи порезать или потереть на средней терке, ничем не заливать.

г.Челябинск.

Королей угостить не стыдно

Спасибо Любови Приваловой за салат «Королевский визит». Таким салатом действительно не стыдно королей угостить.

Светлана СОРОКИНА, г.Дзержинск Нижегородской обл.

Людмила Теплых:

Бутерброд «Гость на пороге»

Беру **1-2 сырые картошки**, натираю на терке, **солю, перчу, добавляю 1 яйцо сырое**, все перемешиваю.

Нарезаю **черный хлеб** ломтиками, раскладываю заправленный картофель на каждый кусочек хлеба. Затем выкладываю на раскаленную сковороду картошкой вниз и обжариваю до золотистой корочки. Обжаривается бутерброд на растительном масле с обеих сторон. Затем сверху смазывается **майонезом с чесноком.**

Попробуйте, очень вкусно.

г.Киров.

Елена Куделя:

Салат «Парадокс»

1 банка консервированной кукурузы, 250 г копченой колбасы, 1 стакан вареного риса, 2 банана, 2 яйца, майонез.

Продукты нарезать кубиками, добавить рис, кукурузу. Посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом.

г.Волковыск Гродненской обл., Беларусь.

Е.Орешникова:

Салат «Соломка»

1 свежий огурец и 200 г копченой колбасы режем соломкой, шинкуем **300 г свежей капусты**, солим и заправляем **майонезом**.

г.Анжеро-Судженск Кемеровской обл.

И просто, и вкусно

Спасибо Е. Орешниковой за салат «Соломка». Вроде все просто, а так вкусно!

Ирина КОРЕПОВА, п.Вахтан Нижегородской обл.

Любовь Сотникова:

Салат «Любовница»

Надо: **1 небольшая свекла, 0,5 стакана грецких орехов, 200 г сыра, 5 зубчиков чеснока, 2 морковки средние, 0,5 стакана изюма.**

Он состоит из 3 слоев.

1-й слой - сырая, мелко потертая морковь, перемешанная с изюмом,

2-й слой - сыр, потертый на крупной терке, и туда выдавить чеснок через чесночницу, чтоб хорошо чувствовался,

3-й слой - отварная свекла, потертая на крупной терке, и туда добавить подсушенные ядра грецких орехов.

Каждый слой промазываем майонезом.

п.Тереховка Гомельской обл., Беларусь.

Ирина Мезинцева:

Салат «Океан»

1 банка шпрот, 250 г майонеза, 2 вареных яйца, 100 г сыра,
2 зубчика чеснока, соль,
3 вареные моркови,
4 шт. вареного картофеля.

1-й слой: выложить на дно салатника шпроты, измельчить вилкой, помазать майонезом, смешанным с измельченным чесноком.

2-й слой: остывший картофель натереть на крупной терке, немного посолить, обильно помазать майонезом.

3-й слой: вареную морковь натереть на крупной терке, помазать майонезом.

4-й слой: вареные яйца натереть на крупной терке, слегка посолить, помазать майонезом.

5-й слой: сыр натереть на терке, тщательно помазать майонезом.

Сверху салат украсить кукурузой или веточками петрушки. Салат должен немного постоять, чтобы пропитался.

г.Пугачев Саратовской обл.

Светлана Полякова:

Салат «Рыбки в пруду»

Красиво этот салат смотрится в стеклянном салатнике.

1-й слой: вареный картофель трем на тёрке и сверху поливаем маслом из шпрот.

2-й слой: у рыбок (шпрот) отделить хвостики, чтоб получились кусочки сантиметра по 2-3. Остальную (переднюю) часть шпротин растолочь, положить на картофель (хвостики на время отложить). Смазать майонезом.

3-й слой: шинкованные вареные яйца и майонез.

4-й слой: тертый колбасный сыр, сверху - майонез.

5-й слой: хвостики, поставленные в сыр с майонезом вертикально.

Если посыпать все это **укропом**, получится, что рыбки резвятся в заросшем пруду.

В моих рецептах нет конкретного количества продуктов, ведь на вкус и цвет товарищей нет. Я сама беру продукты на глазок, все делаю произвольно.

с.Новоселье Купинского р-на Новосибирской обл.

Марина Бурнашова:

Салат «Разбитое сердце»

Говяжье сердце - 800 г, сыр «Российский» - 150-200 г, 2 средние луковицы, 1 стакан холодной воды, по 1 ст.ложке сахара и 9%-ного уксуса, 1 ст.ложка соли (без горки), лавровый лист, перец горошком, майонез, 1 стакан грецких орехов.

Говяжье сердце отварить и нарезать тонкой соломкой, добавить рубленые орехи и порезанный соломкой сыр. Лук порезать полукольцами, сложить в 0,5 л банку, добавить воду, уксус, сахар, соль, перец и лавровый лист. Оставить под крышкой на полчаса. Маринад слить, а лук всыпать в салат. Посолить, поперчить и заправить салат майонезом. Очень необычный и изумительно вкусный салат!

ст.Динская Краснодарского края.

Н.Н Прохасько:

Салат «Изумительный вечер»

200-250 г колбасного сыра порезать кубиками, добавить **1 банку консервированных ананасов, чеснок через чеснокодавилку (3-4 зубчика).** Заправить **майонезом.**

г.Красноуральск Свердловской обл.

Надежда Трегуба:

Салат «Летний сад»

Продукты: 500 г капусты, 2 яблока, 2 моркови, 1 луковица, 50 г сахарного песка, уксус, соль, перец по вкусу.

Приготовление: мелко нашинкуйте капусту. Положите в кастрюлю с толстым дном. Добавьте туда уксус, соль и поставьте на огонь. Нагревая, непрерывно помешивайте, пока капуста не осядет на дно. Затем сцедите сок, остудите и добавьте очищенные и нашинкованные морковь, лук, яблоки, сахар и перец.

г.Губаха Пермского края.

Спасибо от всей семьи

Хочу выразить большую благодарность Надежде Трегуба за салат «Летний сад». Я, наверно, самая юная ваша читательница, мне всего 11 лет. Но спасибо я передаю не только от себя, а и от всей нашей семьи.

Аня ШЕВЧУК, г.Новосибирск.

Лариса Богородицкая:

Салат «Пикантный»

300 г отварной курицы, 3 яйца, 100 г замоченного чернослива, 300 г вешенок или шампиньонов, 2 луковицы пережарить, 1 свежий огурец.

Сначала уложить на дно салатницы чернослив, очищенный и порезанный кусочками. Полить немного майонезом. Затем слой вареной нарезанной кубиками курицы, еще немного майонеза, слой пережаренных грибов с луком, потом рубленые яйца, обильно полить майонезом. А сверху натереть на терке свежий огурец.

г. Нижний Новгород.

Елена Литвинец:

Салат «Темный бархат»

2 свеклы, 1 стакан отварного риса, 10-15 штук чернослива без косточек (или кураги), 1-2 зубчика чеснока, майонез.

Свеклу отварить, потереть на крупной терке. Чернослив (курагу) распарить, измельчить. Смешать свеклу с рисом и сухофруктами. Чеснок измельчить (если хотите, то можно и без него), смешать с майонезом. Заправить салат.

г.Тула.

Галина Демченко:

Салат острый с овощами и мясом

Окорочка освобождают от костей, режут кусочками, жарят в растительном масле. Тем временем капуста шинкуется, а морковь натирается на терке длинными полосками. Яйца взбиваются миксером до пены. Полученная пена обжаривается с обеих сторон до румяности и нарезается длинными узкими полосочками. Далее в уже готовую курицу добавляется лук, порезанный полукольцами, и натертый на мелкой терке чеснок. Все это держится на огне еще 3 минуты.

Теперь все укладывается в большую посудину (капуста, морковь, яйца, курица с луком и чесноком, добавляется корейский соус, красный перец, возможны другие приправы). Все тщательно перемешивается и ставится под гнет с вечера до утра. Салат пропитывается обалденным соком. Подается холодным. Прекрасная закуска к водке.

Куриные окорочка (или соответствующее количество мяса) - 3 шт., капуста - 1 маленький кочешок, чеснок - 1 крупная головка, яйца - 3 шт., соус корейский - 5-7 ст.ложек, лук - 3-4 шт., морковь - 3 шт., соль по вкусу.

г.Сальск Ростовской обл.

Галина Сироткина:

С морской капустой

Мы часто делаем салаты с рыбными консервами, но забываем о морской капусте. А ведь она - источник йода, необходимого нашему организму. И сейчас ее везде можно свободно купить. Поэтому предлагаю очень полезный салат из морской капусты.

На 1 банку капусты: **1 сырую луковицу мелко порезать, изрубить 5 сваренных вкрутую яиц, добавить 300-400 г отваренной рыбы без костей (морской).** Ее нужно порезать мелкими кусочками. Заправить салат **майонезом**.

д. Б.Арья Нижегородской обл.

Елена Пластинина:

Салат «Гречанка»

На 4 порции вам понадобится: копченая грудинка - 200 г, консервированные оливки без косточек - 200 г, шампиньоны - 200 г, сыр твердый - 150 г, помидоры свежие - 5 шт., лук репчатый - 1 шт.

Шампиньоны отварить 3-5 минут, нарезать кубиками. Копченую грудинку тоже порезать кубиками. Помидоры порезать дольками. Добавить оливки и мелко нарезанный репчатый лук. Перемешать и заправить майонезом.

г. Чебоксары, Чувашия.

Инна Салтыкова:

Салат «Шанель»

Берем **1 курицу,** отвариваем в подсоленной воде. Освобождаем от кожи и костей. Мясо режем кубиками. Добавляем **1 банку консервированной фасоли, 1 банку кукурузы, 3 вареных яйца** режем кубиками, зелень измельчаем. Заправляем **майонезом.**

п.Октябрьский Нижегородской обл.

Лидия Якушева:

Салат «Маленькая черепашка»

5 вареных яиц, 150-200 г вареного мяса, 2 крупные луковицы, 2 больших яблока, 150 г сыра, 1 банка майонеза, 20 г желатина.
Для украшения: 1 стакан половинок грецких орехов.

Предварительно замочить желатин в 60 г холодной кипяченой воды. Набухший желатин нагреть на водяной бане, помешивая, до полного растворения, охладить, перемешать с майонезом. Все укладывать слоями и каждый слой промазывать желатиново-майонезной заправкой.

1-й слой - мелко нарезанные яичные белки;
2-й слой - нарезанное мелкими кубиками мясо;
3-й слой - лук полукольцами;
4-й слой - нарезанные кубиками яблоки (без кожицы);
5-й слой - натертые на мелкой терке желтки.

Верх смазать желатиново-майонезной заправкой и покрыть половинками грецких орехов. Выдержать в холодильнике 1 час. Благодаря желатину салат держит форму. Резать его нужно кусочками, как торт.

п.Решоты
Н.-Ингашского р-на Красноярского края.

Татьяна Скрябина:

Салат «Миланский»

Копченую рыбу (скумбрию, селедку, горбушу) порезать кубиками размером 1х1 см.

1 луковицу мелко порезать.

Отварить **200 г макаронных изделий** (лучше «спиралек»).

2 яблока почистить и порезать кубиками.

Все аккуратно перемешать, добавить **майонез** и посыпать **красной паприкой.**

с.Тамбар Тисульского р-на Кемеровской обл.

Лина Георгиевская:

Салат «Гранатовый браслет»

1 куриный окорочок освободить от костей, отварить или поджарить, мелко порубить; взять 2 свеклы (некрупные), 2 морковки, 2 яйца, отварить, натереть на терке; 1 гранат.

Все компоненты, кроме граната, смешать и заправить майонезом.

Взять тарелку, поставить в центр стакан, вокруг стакана укладывать содержимое. Полученный «браслет» посыпать зернышками граната. Стакан убрать и подавать на стол.

г.Санкт-Петербург.

Диана Прицкова:

Салат «Фасолевое счастье»

Стручковую фасоль (я ее заготовила с лета, но можно купить в магазине в замороженном виде) нарезать брусочками. На сковороду налить **растительное масло** и на медленном огне обжаривать продукты в такой последовательности: **фасоль (200-300 г), 100-200 г вареной колбасы (нарезать кубиками), 100 г ржаного хлеба (нарезать мелкими кубиками), 1 луковица (кубиками).** Все посолить, добавить специи - кориандр и майоран, в конце приготовления выдавить **2 зубчика чеснока.** Салат готов! Хорош и в горячем, и в холодном виде.

г. Кстово Нижегородской обл.

Ольга Билида:

Салат «Шпротный»

Вареный картофель - 3 клубня, сыр «Российский» - 15 г, шпроты в масле - 1 банка, 2 вареных яйца, 1 лимон, майонез.

Салат выкладываем в тарелку слоями.

1-й слой - размятые вилкой шпроты,

2-й слой - очищенный от кожуры и нарезанный маленькими кусочками лимон,

3-й слой - натертый на крупной терке картофель,

4-й слой - яйцо, тертое на **крупной терке,**

5-й слой - сыр, натертый на мелкой терке.

Сверху салат залить майонезом.

По желанию в салат можно добавить немного раздавленного через чесночницу чеснока - вкус будет более пикантным.

Приятного аппетита!

г.Щучин Гродненской обл., Беларусь.

Светлана Хяннинен:

Салат «Пирамида»

Этот салат-коктейль я открыла для себя недавно. Как-то с сыном мы заказали такой в кафе, и нам очень понравилось. Теперь это наш любимый салат на семейном ужине. Готовится он в отдельных формах. Каждому гостю свое блюдо. Все можно приготовить заранее, но собирать салат надо перед приходом гостей. Салат очень нравится детям и хорошо подавать его на детских праздниках.

Банка консервированной горбуши (иногда делаю из скумбрии в масле), 1 большой огурец, 2 помидора и твердый сыр (200 г).

Рыбу мелко рубим, огурец режем соломкой, помидор - кубиками. Складываем:

1-й слой - рыба, **2-й слой** - огурец,
3-й слой - помидор, **4-й слой** - майонез,
5-й слой - сыр на мелкой терке.

п.Кипень Ленинградской обл.

Екатерина Рубцова:

Салат «Мехико»

У моей доченьки Оли всегда очень красиво накрыт праздничный стол, а салаты просто объедение. Вот один из ее фирменных салатов.

Берем **200 г копченой колбасы, 200 г сыра, лучше твердого, 1 стручок красного болгарского перца и 1 стручок зеленого, 4 плотных помидора, 1 соленый огурец, 2 головки лука, 200 г кукурузы, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложку уксуса.** Все режем соломкой, лук тонкими полукольцами, добавим кукурузу, растительное масло, **ложку столового уксуса (6%-ного),** немного **посолим и поперчим**. Кто любит, добавьте **майонез**.

Салат получается очень пикантный.

г. Кашин Тверской обл.

Светлана Суханова:

Салат «Беловежский»

200-300 г печени, 10-15 шт.сушеных грибов, 1-2 маринованных огурца, 3 яйца, 150 г майонеза.

Печень и замоченные грибы отварить и нарезать соломкой. Нарезать кубиками яйца и огурцы, перемешать и заправить майонезом.

г.Оренбург.

Екатерина Ряписова:

Салат «Шампуруза»

Шампиньоны - 1 пакет, 1 банка консервированной кукурузы, 1 куриный окорочок отварной, 3 вареных яйца, 2 луковицы среднего размера, 1 вареная морковь, майонез.

Шампиньоны отварить и по желанию немного обжарить на растительном масле. Окорочок порезать мелкими кубиками. Яйца измельчить, морковь покрошить как можно мельче. Лук измельчить, обдать кипятком, а еще лучше обжарить на растительном масле до прозрачности. Все смешать, заправить майонезом, добавить соль по вкусу.

P.S. Вместо шампиньонов можно взять любые твердые грибы (опята, белые). Тоже очень вкусно, все испробовано.

г.Болотное Новосибирской обл.

Лариса Сахно:

Салат «Козел в огороде»

Овощи для этого салата нужны сырые.

1 средняя морковь, 1 средняя свекла, 1 свежий огурец, 100 г капусты, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 150 г майонеза, 1 пачка чипсов (маленьких, лучше с беконом).

Морковь, свеклу, огурец натереть на крупной терке, капусту мелко нашинковать и помять с солью. Складывать на блюдо кучками.

1. Капуста. 2. Морковь. 3. Огурец. 4. Чипсы. 5. Свекла. 6. Орехи, майонез (в центре). Все посыпать зеленым луком. Смешать салат на глазах у публики.

Попробуйте: очень вкусно и полезно.

г.Саратов.

Людмила Харланова:

Салат «Орлиное гнездо»

«Гнездо»: 2-3 вареные моркови, 200 г ветчины, 4 картофелины, 4 белка от вареных яиц.

Морковь и ветчину порезать соломкой; картофель, порезанный брусочками, обжарить в масле (фри), белок мелко покрошить. Смешать с майонезом и выложить на блюдо в виде гнезда. Внутри должна остаться выемка для яиц.

«Яйца»: 3 плавленых сырка, 1 зубчик чеснока. Сырки потереть на крупной терке, чеснок выдавить через чесночницу. Смешать с майонезом. Скатать шарики, обвалять в тертом желтке. Сложить «яйца» в «гнездо».

ст.Клетская Волгоградской обл.

Елена Шемарина:

Салат «Шапка Мономаха»

4-5 вареных морковок, 1 головка чеснока, 1 плавленый сырок, 4 вареных яйца, 250 г майонеза, 0,5 стакана очищенных грецких орехов.

Это блюдо получается очень красивым. Если вы хотите поразить своих гостей чем-то необычным, можете сделать этот салат.

Возьмите широкое плоское блюдо. В другой посуде натрите на мелкой терке 4-5 вареных морковок, выдавите 3 дольки чеснока, добавьте мелко нарубленные грецкие орехи. Все это перемешайте с майонезом. Смесь выложить в центр блюда и ложкой придать форму конуса. Это будет верхушка шапки.

Вокруг конуса уложить смесь из плавленого сырка, натертого на терке с 4 вареными яицами. Добавить остатки чеснока, заправленного майонезом. Разровнять смесь в виде полей шляпы и украсить поля шляпы «драгоценными камнями» - зеленым горошком, кукурузой, клюквой, грецкими орехами.

г.Новочебоксарск, Чувашия.

Елена Гордеева:

Закуска «Иван Иванович»

Хлеб режут ломтиками, обжаривают в **растительном масле** с обеих сторон, натирают **чесноком**. На остуженный хлеб намазывают **майонез**, кладут кусочек соленого **огурца и шпроты**.

Просто объедение!

д.Ново-Урюмово Канашского р-на, Чувашия.

И.В. Карпухина:

Салат «Ням-Нямыч»

2 куриные грудки, 1 апельсин, 1 маленькая банка консервированных ананасов, 1 стакан отварного риса, петрушка, 2 столовые ложки сметаны, 100 г майонеза, соль.

Куриное филе отварить, мелко нарезать, уложить на блюдо ровным слоем. Полить соусом из сметаны, майонеза и ананасового сока.

Рис перемешать с петрушкой, уложить на курицу. Кусочки ананасов перемешать с оставшимся соусом, уложить на рис. Украсить салат дольками апельсина.

д.Ольгино Данковского р-на Липецкой обл.

Антонина Аржанова:

Салат «Ландыш»

4 сваренных яйца, пачка крабовых палочек, 1 плавленый сырок, 100 г сливочного масла (заморозить), 1 луковица, 1 яблоко, 200-250 г майонеза.

Салат уложить слоями.

1-й слой - яичные белки, размятые вилкой.

2-й слой - сыр, натертый на терке.

3-й слой - сливочное масло, натертое на терке.

4-й слой - мелко порезанный лук.

5-й слой - крабовые палочки, порезанные кружочками (можно соломкой).

6-й слой - яблоко, натертое на терке.

Каждый слой промазать майонезом.

Верх засыпать измельченными желтками и украсить зеленью.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Очень нежный!

Попробовали на праздник салат «Ландыш» Антонины Аржановой. Очень нежный! Поэтому он больше понравился женщинам.

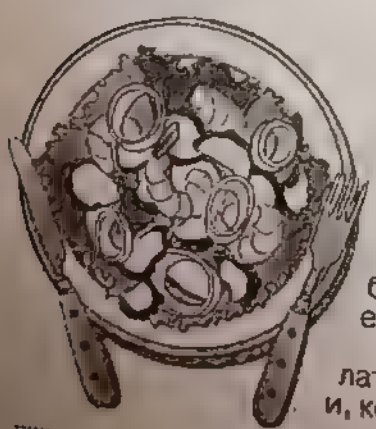
Марина САФРОНОВА, г. Семенов Нижегородской обл.

Светлана Николаева:

Закуска «Кальмаровый пир»

Кальмары - 500 г (отварить и нарезать соломкой), **грецкие орехи** - 100 г (измельчить), **шампиньоны консервированные** - 1 банка, **плавленый сырок** (100 г) - 1 штука (заморозить и натереть на крупной терке), **чеснок** - 3 зубчика (растереть). Все смешать и заправить майонезом.

г.Владимир.



Светлана Глебова:

Салат «Венеция»

Состав: **100 г копченой колбасы, 150 г сыра, 1 свежий огурец, 1 сырая морковка, 1 банка кукурузы, майонез.**

Очень тонкой соломкой режем колбаску, сыр, огурец и морковку. Добавляем кукурузу, заправляем майонезом.

Придется, конечно, повозиться, но салат получается очень яркий, праздничный и, конечно, вкусный!

г.Брянск

Анастасия Нестерова:

Торт «Несладкий Наполеон»

Мне 16 лет. Я обожаю готовить. О своих блюдах я получала только положительные отзывы. Когда в день рождения сразу поставила на стол торт, все удивились: ведь «Наполеон» надо в конце пиршества подавать - к чаю. Но я загадочно улыбнулась и предложила: «Попробуйте!»

После дегустации все зацокали языками и попросили рецепт. Вот он.

Для теста: 1 пачка замороженного маргарина, 2,5 стакана муки, 1 стакан сметаны (можно жирного кефира), 1 яйцо, 1 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. соды.

Маргарин натереть на крупной терке, всыпать муку и быстро перемешать с остальными компонентами. Полученное тесто разделить на 5 частей, каждую раскатать очень тонко, наколоть вилкой и выпечь в духовке до светло-коричневого цвета. Сложить коржи друг на друга, прослаивая начинками.

Первая начинка: 200 г сыра, натертого на крупной терке и смешанного с майонезом.

Вторая начинка: размятые консервы из лосося.

Третья начинка: мелко порубленные и смешанные с майонезом крутые яйца.

Сверху и с боков обмазать торт майонезом, обсыпать раскрошенным пятым коржом, поставить в холодильник для пропитки.

с.Красносельское Краснодарского края.

Лариса Гайдуцкая:

У меня есть рецепты, которые я люблю. И если я приглашаю гостей, то уж выкладываюсь на всю катушку - не жалею ни денег, ни времени. И все делаю только сама. Обязательно украшаю все блюда. У нас есть любимый салат, который я делаю в основном по праздникам. Такой необычный вкус получается! В нем режется все обязательно соломкой. Хоть и больше времени на него тратишь, но зато уж когда гости от него оторваться не могут, то для меня действительно праздник наступает.

Салат «Сибиряк»

Если готовить на 5 порций, то понадобится: **говядина отварная - 200 г (но лучше полукопченая колбаса или копченые мясные деликатесы), помидоры свежие - 100 г, сыр твердый - 100 г, яблоки - 100 г (лучше кислые зеленые), яйца - 5 шт., майонез - по вкусу, немного чеснока** (пропущенного через пресс).

Все порезать тонкой соломкой, заправить майонезом и добавить чеснок. Рецепт не избитый и неприевшийся.

г.Омск.

Ирина Салтыкова:

Хочу поделиться с читателями рецептом свекольного салата, который я попробовала в школьной столовой. Только не знаю, как его назвать. «Столовский» - такое название не подходит, так как он имеет пикантный вкус. В нем есть своя «изюминка», а вернее, чернослинка. Можно назвать его романтично, «Маэстро» (как в фильме «Самая обаятельная и привлекательная»).

Салат «Маэстро»

Можно удивить вкусом!

Моя благодарность Ирине Салтыковой за салат «Маэстро». Этот салат можно приготовить в присутствии гостей и удивить всех его вкусом.

Антонина АРЖАНОВА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

Все берем в равных пропорциях и режем мелкой соломкой: вареную свеклу, распаренный чернослив и соленые огурцы. Плавленый сыр тоже режем соломкой, но берем его чуть меньше, чем остальных продуктов. Солить не нужно - огурцы свое дело сделают. Заправим майонезом. Угощайтесь!

п.Октябрьский Борского р-на Нижегородской обл.

Маргарита Ишевская:

Салат «Черный жемчуг»

2 вареных яйца, 1 большая пачка крабовых палочек, 200 г твердого сыра, 1 стакан чернослива без косточек, 100 г сливочного масла, грецкие орехи, майонез.

Чернослив распарить, сделать сбоку надрезы и начинить орешками.

А теперь укладываем слоями:

1-й слой - одно яйцо натереть на крупной терке;
2-й слой - 1/4 пачки крабовых палочек (на терке);
3-й слой - майонез;
4-й слой - 100 г сыра, тоже натереть;
5-й слой - 50 г охлажденного масла, натертого на мелкой терке;
6-й слой - весь чернослив с орешками внутри;
7-й слой - остальные крабовые палочки;
8-й слой - майонез;
9-й слой - остатки сыра;
10-й слой - остатки масла;
11-й слой - майонез;
12-й слой - еще одно яйцо.

Салат этот очень интересный, а «жемчугом» является чернослив.

г.Воронеж.

Потрясающе нежный

Благодарю Маргариту Ишевскую за салат «Черный жемчуг». Слов нет - потрясающе нежный получился салат. Делала его на день рождения сына - съели все подчистую.

Елена ПЕРЕВАЛОВА, г. Сызрань Самарской обл.

Елена Башмакова:

Салат «Гранатовый браслет»

Салат делается слоями.

Выложите на плоское блюдо слой натертого на крупной терке отварного **картофеля.** На него - слой отваренной и натертой **моркови,** потом слой мелко нарезанного отварного или жареного **куриного мяса**, затем вареную **свеклу**, натертую и перемешанную с мелкоизмельченными **грецкими орехами** и, наконец, слой **гранатовых зернышек**. Каждый слой промазывайте **майонезом**. Дайте салату немного постоять - и он готов.

Особый вкус придают этому салату гранатовые зернышки. Когда их раскусываешь, они брызгают прекрасным кисло-сладким соком.

г.Арамиль Свердловской обл.

Лариса Ишимова:

Салат «Грузинский»

Этот салат делается слоями, каждый слой промазывается **майонезом**.

1-й слой: **копченая колбаса**, порезанная соломкой.

2-й слой: **свежие помидоры**, порезанные тонкими кружочками, сверху посыпать измельченным **чесноком**.

3-й слой: **сыр**, потертый на терке.

г.Магнитогорск Челябинской обл.

Всем советую!

Огромное спасибо Л.Ишимовой за салат «Грузинский». Всем советую! Действительно вкусен!

Наталья БОРИСОВА, г. Княгинино Нижегородской обл.

Юлия Сафонова:

Салат «Белль»

4 моркови, 1 свекла, 100 г колбасы, 1 ст.л. сахара, 2 зубчика чеснока, майонез.

Сырую морковь и вареную свеклу натереть на крупной терке. Колбасу мелко порезать. Морковь перетереть с сахаром, в свеклу добавить измельченный чеснок.

Выкладывать в салатницу слоями, промазывая майонезом:

1-й - морковь, 2-й - колбаса, 3-й - свекла.

Поверьте, очень вкусно. Пикантность чеснока только подчеркивается ложкой сахара.

с.Курьи Сухоложского р-на Свердловской обл.

Сама не ожидала!

Салат «Белль» Юлии Сафоновой делала на Рождество. Даже не ожидала, что из простых продуктов может получиться так вкусно.

Екатерина ЕРЕМИНА, с. Незнамово Белгородской обл.

Ирина Иващенко:

Китайский салат

700 г моркови, 700 г капусты, 1 свекла, 4 крупные луковицы, 100 г сушеных грибов (замочить, отварить, порезать). Овощи натереть на крупной терке, а лук порезать полукольцами. Все жарить отдельно на растительном масле без запаха, солить и перчить по вкусу.

Отварить **1,5-2 окорочка или 200-300 г говядины**, разделить на волокна.

Лапша: 4 яйца, 2 ст. ложки воды, 1/5 ч. ложки соли взбить, добавить муки столько, чтобы получилось крутое тесто. Раскатать, нарезать соломкой, дать чуть подсохнуть. Лапшу сварить на мясном бульоне.

Все уложить слоями в большую чашку или кастрюлю, залить заливкой: 2 ч.ложки 70%-ной уксусной эссенции развести в 1 стакане воды, добавить 3-4 зубчика чеснока, потертых на терке.

Поставить в холодильник. Чем больше салат стоит, тем вкуснее. Перед подачей перемешать.

Попробуйте - не пожалеете!

р.п.Ардатов Нижегородской обл.

Побоялась - гостям не останется!

Невероятно вкусным оказался «Китайский салат» по рецепту Ирины Иващенко. Я сделала его накануне дня рождения и решила снять пробу. Пришлось остановиться только из-за того, что побоялась - гостям не останется.

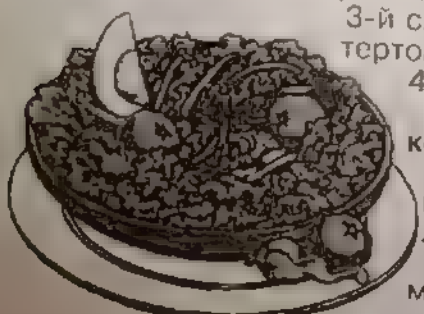
Я делала половину нормы, и все равно его получилось много - полная 3-литровая кастрюля.

Светлана СОРОКИНА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

Светлана Глебова:

Салат «Обжорка»

1-й слой - тертый на крупной терке **картофель, майонез;**
2-й слой - мелко нарезанные **яйца**, майонез;
3-й слой - 300 г **отварной печени**, натертой на крупной терке, майонез;
4-й слой - **сыр тертый**, майонез;
5-й слой - тертая **вареная морковь**;
6-й слой - обжаренный мелко нарезанный **лук** с небольшим количеством моркови.



Продукты берутся по вкусу, рекомендую слой печени посолить.

г.Брянск.

Светлана Хяннинен:

Салат «Петергоф»

1 грудка курицы (сварить), морковь по-корейски (можно сделать, можно купить), **1 сладкий перец** (красный), по желанию **лук репчатый** (обязательно обдать кипятком).

Курицу режем кубиками, **морковь по-корейски** (200 г), перец сладкий тоже кубиками, добавляем лук и зелень. Все смешать и заправить майонезом.

п.Кипень Ленинградской обл.

Сказочная вкуснотища!

Еще и еще раз хочу поблагодарить Светлану Хяннинен за салат «Петергоф». Просто сказочная вкуснотища! Просто великолепный вкус! Очень удивлена, что до сих пор не было о нем упоминания. Он стоит благодарности. Конечно, много в нем зависит от корейской моркови. Она должна быть высокого качества.

Галина ИВАНОВА, г. Санкт-Петербург.

Татьяна Богданова:

Салат «Рисовый рай»

1 стакан отварного риса смешать с 1 банкой консервированной кукурузы, нарезанными **крабовыми палочками** (100-200 г) и нашинкованным **свежим огурцом** (1-2 штуки средних размеров). Салат посолить и заправить сметаной (или смесью **сметаны и майонеза** - кому как нравится).

Салат замечательно смотрится на столе. Огурец можно заменить кислым яблоком, вкус, естественно, будет другим.

г.Ижевск, Удмуртия.

Дети съели без риса

Хочу поблагодарить Татьяну Богданову за салат «Рисовый рай». Правда, он у нас получился не рисовый. Я готовила салат на день рождения старшей дочери, и, пока рис варился, дети не дотерпели - съели все без риса, сказали, что очень вкусно.

Ирина ПУТЯШЕВА, с. Адышево Кировской обл.

Нина Лопатина:

Салат «Как будто с мясом»

300 г свежей капусты, 20 штук чернослива, 2 яблока, 0,5 банки майонеза, 1 ст.ложка сметаны, 1 ч.ложка сахарного пёска, соль.

Очень мелко покрошить капусту, порезать чернослив и яблоки и заправить все смесью майонеза и сметаны, добавив соль и сахар. Когда гости пробуют этот салат, то думают, что в нем есть мясо.

г.Жигулевск Самарской обл.

Нелли Терентьева:

«Ежики» из печеночного паштета

Печенку обмыть, очистить от пленок и протоков и нарезать небольшими кусочками, а очищенные морковь, петрушку и **лук** - тонкими ломтиками. Все это поджарить со **шпиком**, также нарезанным кусочками, до полной готовности, добавив **1 лавровый лист** и несколько горошин душистого перца. Очень важно не пережарить печенку, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть.

После этого удалить лавровый лист, а массу пропустить 2-3 раза через мясорубку. Протертую печенку сложить в кастрюлю, добавить по вкусу **соль**, молотый **перец** и взбить лопаточкой, постепенно добавляя **сливочное масло**.

Из готового паштета сформовать «ежиков». Глазки оформить из очень маленьких кусочков жареной печени или из сухариков, или из горошинок душистого или черного перца. Так же оформить и носик.

На плоское блюдо положить мелко нарезанный зеленый лук или листья салата, разместить на «лужайке» «ежиков», которых украсить наструганным на терке охлажденным сливочным маслом.

Подавать «ежики» как закуску.

Вкусно, а главное - красиво.

Приятного аппетита!

500 г печенки телячьей или говяжьей, 100 г сала (шпика), 100 г сливочного масла (для паштета), 100 г сливочного масла для оформления «ежиков», соль, перец по вкусу, 1 лавровый лист.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

В полном восторге!

Ваши рецепты интересны не только взрослым, но и детям. Когда дочери было 3 годика, я ей на день рождения для детского стола готовила «ежиков» из печеночного паштета по рецепту Нелли Терентьевой. Дети были в полном восторге! «Ежики» были съедены моментально!

Наталья БАЛАХНИНА, г. Воронеж.

Зоя Бугрова:

Боровички из яиц

Отварить **яйца**. Срезать верхушки. Эти верхушки прокипятить **в чайной заварке** - они станут коричневыми. Аккуратно вынуть желтки. Из желтков и **шпрот** приготовить фарш, этим фаршем нафаршируем яйца. Поставим срезом вниз, а сверху накроем шляпкой. На большое блюдо нарезать любой съедобной зелени, изображая лужайку. На эту лужайку поставим «боровички». Получается вкусно, красиво. Представьте зимой на столе такую лужайку с «боровичками», слюнки потекут у вас и ваших домочадцев.

г. Богородск Нижегородской обл.

Супы

Галина Ефремова:

«Суп мудрости»

Этот суп я не изобрела - рецепт немецкий, но давно обрусевший.

Изюминка его в том, что он укрепляет память, способствует усердию и проявлению любознательности у детей.

Рецепт проверен на моих внуках

250 г говядины порезать мелкими кубиками - 1х1 см;
2 ст. ложки растительного масла;
2 ст. ложки мака измельчить в кофемолке;
1 большую луковицу мелко порезать;
3 средние картофелины порезать кубиками;
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки (можно сухой);
4 ст. ложки тыквы, натертои на крупной терке;
2 небольшие морковки натереть на крупной терке;
1 лавровый лист, соль, перец по вкусу;
1,5 л воды.

Кубики мяса обвалять в муке и обжарить в масле до мягкости. Вынуть мясо, а на оставшемся масле обжарить лук до золотистого цвета.

Все компоненты сложить в кастрюлю с водой и варить на слабом огне с открытой крышкой 90 минут с момента закипания. За 10 минут до окончания варки размять овощи.

Главное в этом супе тыква и мак.

Кормите этим супом своих детей и внуков, да и сами не чурайтесь мудрости.

г.Белогорск Амурской обл.

Любимый рецепт

Хочу поблагодарить Г. Ефремову за «Суп мудрости». Этим рецептом я пользуюсь чаще других. Домашние говорят, что я стала лучше готовить. А как же с такими помощниками, как авторы «Скатерти-самобранки», не стать хорошей хозяйкой!

Вера КАДИКИНА,
г.Ковров Владимирской обл.

Елена Касаткина:

Борщ «Московский»

Этот борщ прост и скор в приготовлении, но, поверьте, от этого не менее вкусен.

Если есть мясо - варим бульон, если нет - не беда, сготовим вегетарианский. Я остановлюсь, пожалуй, на втором варианте.

В сковороде распускаем сливочное масло или наливаем растительное. Равномерным слоем на дно укладываем измельченный **репчатый лук**, на него - натертую на крупной терке **морковь**, сверху - таким же образом подготовленную **свеклу**. Ее потребуется чуть больше, чем моркови, чтобы борщ имел насыщенный цвет.

Не перемешивая, заливаем овощи **томатной пастой**, слегка разведенной водой, и добавляем несколько столовых ложек **капустного рассола или маринада от помидоров или огурцов**. Можно положить сюда же **2-3 ст. ложки консервированного перца**.

Накрываем крышкой и тушим на слабом огне, не мешая и периодически подливая жидкость.

Тем временем в суповой кастрюле варим целиком **2-3 картофелины**, минут через 10 кладем нашинкованную **свежую капусту**, а еще минут через 15 - овощную заправку.

Осталось попробовать борщ и решить, нужно ли добавлять маринад, требуется ли подсластить блюдо и сколько положить соли.

Теперь вынимаем шумовкой готовый картофель, разминаем его и кладем обратно. Даем еще раз вскипеть и снимаем борщ с плиты.

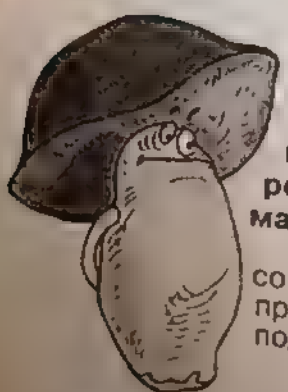
Если хотите, такой борщ можно готовить и без капусты, просто положите побольше свеклы и картофеля.

Строгих пропорций соблюдать не требуется - все решает ваш вкус.

г.Гаврилов-Ям Ярославской обл.

Виктор Крылов:

Суп гороховый с грибами



На 1,5 стакана гороха - 30 г сушеных грибов, 1 л бульона, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 ст.ложка сливочного масла.

Грибы предварительно замочить, отварить, соединить с отваренным в бульоне горохом и прокипятить. За 5 минут до готовности заправить поджаренными овощами (морковью и луком).

г.Сосновый Бор
Ленинградской обл.

Ольга Сивова:

Манный суп с малиной (можно с 1,5 лет)

У меня двое очаровательных деток. И я-то знаю, как сложно накормить маленьких гурманов.

1 стакан малины, 1 ст.ложка манки, 1 стакан молока, 1-2 ч.ложка сахара.

Малину засыпать сахаром и дать постоять. Как выделится сок, протереть ягоды через сито. Сварить жидкую манную кашу, варить примерно 5 минут. Затем кашу взбить, чтобы она стала пышной. Не переставая взбивать, постепенно добавлять протертую малину. После этого кашу остудить и подавать на стол.

Ягоду можно взять замороженную.

г.Кемерово.

Уплетает за обе щеки

Манный суп с малиной Ольги Сивовой я посоветовала приготовить подруге, у которой 2-летний малыш. Ребенок суп уплетает за обе щеки, а его мама радуется и благодарит автора рецепта.

Татьяна НИКИТИНА, г. Нижний Новгород.

Наталья Козлова:

Суп «Нет мяса и не надо»

Считаю, что, если женщина может роскошно приготовить суп - это верх кулинарного искусства!

Хочу предложить вам рецепт супа сырного. У меня вся семья его очень любит. Его можно сварить из любых плавленых сырков, лучше, конечно, взять сырки с вкусовыми добавками.

Разламываете эти сырочки (**я беру на 3 литра воды 2 сырка**), кладете их в холодную воду. Если положить в горячую, то суп получается комками. Мелко шинкуете **капусту**, чтобы она была такими тоненькими полосочками. Кладете, ставите на огонь и после закипания сразу до минимума убавляете огонь, потому что сырный суп похож на молоко и также быстро «убегает». Тут же бросаете **картошку**.

Пока овощи варятся, трете на терке приличную **морковь**, нарезаете **лук**, обжариваете его, потом добавляете морковь и все вместе пассеруете. Перед самой готовностью в эту пассеровку добавляете чуть-чуть зелени.

Пока все это у вас жарилось, картошка и капуста дошли до полуготовности. Поэтому содержимое сковородки вы добавляете в кастрюлю.

Что самое потрясающее - суп становится такого необыкновенного желтовато-оранжевого цвета. И когда суп готов, вы бросаете туда **много зелени и обязательно консервированный зеленый горошек - ложки три**, не жалея. Добавьте приправы.

г. Великий Новгород.

Марина Белова:

Харчо из баранины

Продукты: на 0,5 кг мяса - 1,6 л воды, 0,5 стакана риса, 1 ст.ложка томата-пасты, 20 г сливочного масла, 2-3 дольки чеснока, 2-3 головки репчатого лук, 40 г жира, 10 г приправы, щепотка зелени, соль.

Лук очищают и мелко нарезают. Чеснок растирают с солью. Рис трижды промывают в теплой воде. Томат-пасту немного разбавляют водой, добавляют сливочное масло, прогревают на умеренном огне 5-6 минут.

В кастрюлю кладут нарубленную небольшими (30 г) кусками баранину (лучше грудинку), заливают холодной водой и ставят на огонь. Варят 1,5-2 часа при слабом кипении до полуготовности, периодически снимая пену и жир. Затем кладут рис, лук, чеснок, перец горошком, соль, хмели-сунели. Варят еще 20 минут. Добавляют томат-пасту и варят еще 10 минут при слабом кипении.

г. Нижний Новгород.

Нина Кренделева:

Суп грибной с рисом

50 г сушеных грибов (можно и больше), 1 л воды, 1 луковица, 1 средняя морковь, 2 ст.ложки растительного масла, укроп - свежий или сушеный (какой есть под рукой), 70 г риса (промыть).

Замечательно!

Замечательная хозяюшка Нина Кренделева. Не поверите, дома целую неделю мне заказывали ее «Суп грибной с рисом».

Татьяна НИКИТИНА, г. Нижний Новгород.

Сушеные грибы замочить на 2-4 часа, мелко порезать и проварить в подсоленной воде. Лук и тертую морковь поджарить на растительном масле. В конце варки добавить рис, а когда он будет готов - морковь с луком.

Вкусно. Приятного аппетита!

г. Вологда.

Галина Мочалова:

Томатный суп

1 литр томатного сока нагреть до кипения, 300 г бекона или ветчины обжарить, 1-2 шт. репчатого лука обжарить вместе с беконом. В томатный сок положить жареные бекон и лук, **1 банку** консервированной кукурузы. Прокипятить все 5-7 минут. В тарелки добавить сметану и зелень. Солить по вкусу и осторожно, т.к. сок и бекон уже соленые.

п. Ново-Талицы Ивановской обл.

Блюда из мяса

Нина Семиткина:

Вкусная грудинка

Я очень часто делаю такую грудинку для своей семьи, так как это относительно недорого, но вкусно.

Беру свиную грудинку, желательно с мясными прослойками (если много, то можно порезать ее на куски). Затем делаю рассол из расчета **1 ст.ложка соли с горкой на 1 л воды и луковой шелухи (чем больше, тем лучше)**. Размешиваю все и укладываю в рассол заранее приготовленную грудинку. Сверху можно засыпать еще шелухой. Ставлю на огонь. Тару нужно взять попросторнее и которую не жалко, так как после шелухи кастрюля плохо отмывается.

После того как закипела вода, варю на медленном огне 30-40 минут (если грудинка жирная, можно варить минут 20), затем снимаю с огня и даю постоять 10-15 минут. Потом вынимаю на большую тарелку, косточки сразу убираю, даю немножко остыть, натираю со всех сторон измельченным чесноком, посыпаю перчиком (черным, красным) и в последнюю очередь всякими кавказскими приправами.

Надеваю на тарелку с грудинкой большой целлофановый пакет и ставлю в холодильник. Часа через 3-4 вынимаю, каждый кусок заворачиваю в фольгу и кладу в морозилку. Можно и в холодильнике держать, а можно и просто в холодном месте. Она лежит хорошо и не портится благодаря луковой шелухе. А сама грудинка красивая, как копченая. Мы ее предпочитаем любой колбасе, ведь это натуральный продукт, к тому же долго хранится: в морозилке может лежать месяц и больше.

г. Нижний Новгород.

Екатерина Бойко:

«Печора» из печени и риса

Я - молодая мама, моему сынишке исполнилось 2 годика. Хотя и нахожусь в декретном отпуске, времени все равно не хватает. Готовить я всегда любила, но сейчас для меня важным моментом в приготовлении какого-нибудь блюда является простота, чтобы побыстрее. Поэтому ваша газета для меня просто находка. Сколько разных рецептов и кулинарных хитростей я уже положила в свою «копилку»!

На мое блюдо вам потребуется: 0,5 кг печени, 1 большая луковица, чеснок (по вкусу), 0,5 стакана молока, 1 стакан вареного риса, 1-2 яйца, соль, 2 ст.ложки муки.

Печень, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить рис и муку. Влить молоко. Посолить, поперчить.

Яйца: отделить белок и взбить в пену, а желтки положить в общую массу. Все хорошо перемешать и добавить взбитые белки.

Глубокую сковороду хорошо смазать растительным маслом и выложить всю смесь. Поставить в духовку на 30 минут для запекания.

Получился нежный ароматный печеночный пирог. Можно верх смазать майонезом и украсить зеленью. Смотрится очень празднично.

Мой сынишка очень любит это блюдо. К тому же это питательная еда для ослабленных детишек и очень полезная для тех, у кого низкий уровень гемоглобина в крови.

г. Камышин Волгоградской обл.

Марина Силина:

Мясо с луковыми рулетиками

Хочу предложить рецепт второго блюда. Он настолько понравился мне и моему мужу, что даже заменил на нашем столе привычные пельмени. Для его приготовления необходимо. **0,5 кг мяса** нарезать кусочками и обжарить в **растительном масле** до румяной корочки. Добавить воду, чтобы только покрыла мясо, и тушить 5 мин. Затем добавить **100 г майонеза. 4 ст.ложки томатного соуса, 2 бульонных кубика и еще 2 стакана воды.** Потушить немного, добавить **специи по вкусу** и положить рулетики. Варить 10 минут.

Для рулетиков надо замесить **тесто из 0,5 ст. воды, 1 яйца и 1,5 ст. муки.** Раскатать тонко тесто, на него насыпать мелко нарезанный **репчатый лук**, свернуть рулетом и нарезать на куски.

В рулетики нужно класть сырой лук. Но мы пробовали и с жареным луком, тоже очень вкусно.

Попробуйте, может быть, это блюдо станет и вашим фирменным.

г. Лукоянов Нижегородской обл.

Свини

Подмороже
каждый кусочек
аджикой или с
Сложить в кастр
мясо замарино
остудить, очисти
на противень и н
репчатый лук,
майонеза с аджи
ке, снова смазат
кружочки **помид**
пать **петрушкой**
в духовке, часто
выделяющимся
давая к столу, ка
сочек мяса улож
листика салата.

с. Знаменка Славго
Алт

Шаш

Потребуется: мя
2 головки, 5 ст.л
масла, 100 г зел
3-4 ст.ложки соу
петрушки, соль,

Баранину нарез
ложить в эмалиро
перцем, добавить
трушки, лимонный
- мариновать без
Поставить на 5

Куски мя
маслом и ж
ными угля

Надежда Коробова:

Свинина «Гусарская баллада»

Подмороженную свинину нарезать на порции, отбить каждый кусочек, **посолить, поперчить. Майонез** смешать с **аджикой или с острым кетчупом** и смазать каждый кусочек. Сложить в кастрюлю и оставить на ночь в холодильнике, чтобы мясо замариновалось. **Отваренный в «мундире» картофель** остудить, очистить, натереть на крупной терке. Мясо уложить на противень и на каждый кусочек мяса положить измельченный **репчатый лук,** горкой натертый картофель, полить смесью майонеза с аджикой, посыпать **сыром,** натертым на мелкой терке, снова смазать смесью майонеза и аджики. Сверху положить кружочки **помидора,** посыпать **петрушкой.** Запекать в духовке, часто поливая выделяющимся соком. Подавая к столу, каждый кусочек мяса уложить на два листика салата.

с. Знаменка Славгородского р-на Алтайского края.

Муж был счастлив!

Спасибо Надежде Коробовой за свинину «Гусарская баллада». Муж был от этого блюда в восторге!

Светлана НИКОЛАЕВА, г. Владимир.

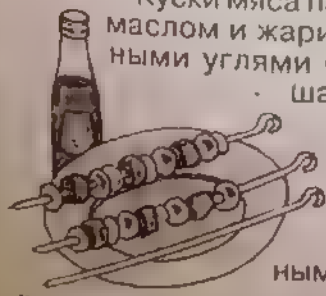
Владимир Кишкин:

Шашлык «От Владимира»

Потребуется: мякоть баранины - 600 г, репчатый лук - 2 головки, 5 ст.ложек столового уксуса, 25 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, 4 свежих помидора, 3-4 ст.ложки соуса ткемали, 1 лимон, укроп, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Баранину нарезать кусками в форме кубиков (по 30-40 г), положить в эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, лимонный сок, все перемешать. Если баранина молодая - мариновать без уксуса, если не очень - то с ним.

Поставить на 5 часов в холодное место.



Куски мяса нанизать на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, непрерывно повертывая шампуры.

Готовый шашлык уложить на блюдо, посыпать зеленью. К шашлыку отдельно подать зеленый лук, свежие помидоры, дольки лимона, соус по вкусу.

Приятной дружеской беседы за вкусным столом!

г. Нижний Новгород.

Светлана Манжос:

Говядина, тушенная с брусникой

Говядина - 500 г, топленое масло - 2 ст.ложки, 3-4 шт. репчатого лука, 1,5 ст.ложки томатного пюре (можно заменить майонезом), 1 ст.ложка муки, 1,5-2 стакана брусники, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления: нарезанную небольшими кусочками говядину обжаривают, добавляют нашинкованный лук, томатное пюре и жарят еще 7-10 минут, в конце кладут муку. Затем добавляют бруснику, соль, перец, лавровый лист и тушат в духовке до готовности.

г. Саров Нижегородской обл.

Галина Яртысь:

Творожно-мясные «Улиточки»

Продукты: 500 г творога, 2 стакана муки, 500 г мясного фарша (приготовленного как на пельмени - с луком и перцем, зеленью, укропом, петрушкой), 2 яйца, 1 ч. ложка соды (погашенной уксусом), соль по вкусу.

Из муки, яиц, творога, соды и соли замесить тесто. Разделить его на 2 части. Одну часть теста раскатать в пласт толщиной 1 см. Сверху намазать мясной фарш и свернуть рулет. Нарезать рулет ломтиками толщиной в 2 см. Обжарить на медленном огне во фритюре. Так же поступить со второй частью теста.

«Улиточки» получаются сытные, вкусные, красивые, а главное - приготовить можно быстро.

с. Пустошь Шуйского р-на Ивановской обл.

Людмила Гвоздева:

Мясо фри

Берем 0,5 кг вырезки (впрочем, это блюдо я обычно делаю из окорочка - кому что нравится). Мясо нарезаем тонкими ломтиками произвольной длины. Затем взбиваем яйца, добавляем **2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки крахмала,** мелко режем **луковицу и 2 зубчика чеснока, солим и перчим по вкусу.** В эту смесь кладем мясо, перемешиваем и оставляем на 6-8 часов, чтобы пропиталось. Затем разогреваем **подсолнечное масло** на сковороде и жарим мясо с обеих сторон, как оладьи.

Мясо получается вкусное, сочное, всем очень нравится.

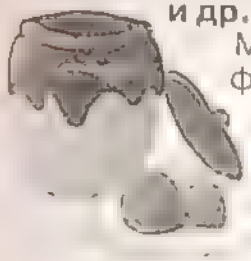
г. Кизел Пермского края.

Елена Овчарова:

Мясо с овощами в горшочках

Это блюдо не отнимет много времени. Готовится в духовке и не требует внимания. Подготовьте горшочки заранее. К приходу гостей поставьте в духовку, а подать к столу можно в любой момент - блюдо в духовке не остынет. Количество горшочков - по числу гостей.

На дно каждого горшочка укладываем: мясо (любое) - кусочками, картофель кубиками, лук - кольцами, любые овощи (морковь, сладкий перец, баклажаны, которые лучше предварительно обжарить, капусту цветную, белокочанную и др.).



Можно использовать только лук, мясо и картофель.

Все **солим, добавляем приправы (на ваш вкус),** сверху поливаем **сметаной,** накрываем крышечками - и в духовку.

Очень вкусно это блюдо, если готовится не с мясом, а с печенью.

г. Краснодар.

Олег Аносов:

Вкусный холодец

Свиные ножки (1 кг) очистить, разрубить, положить в кастрюлю, залить водой на 3-4 см выше мяса и поставить на огонь. Когда закипит, огонь убавить и на маленьком огне варить 8 часов.

За 1 час до готовности в бульон добавить лук, морковь, перец, петрушку, соль, лавровый лист.

Мясо из готового бульона вынуть, отделить от костей, нарезать аккуратными кусочками и уложить в форму. Бульон процедить, добавить в него толченный с солью чеснок и черный молотый перец и залить этим бульоном мясо. Поставить на холод.

г. Воронеж.

Галина Фишер:

Котлеты из печени

1 кг печени, 2-3 куска белой булки, немного молока, соль и перец по вкусу, 100 г мягкого сливочного масла, 3-4 луковицы.

Печень пропускаем через мясорубку вместе с булкой, замоченной в молоке. Добавляем натертый на мелкой терке лук, соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешиваем. Выкладываем массу ложкой в сковороду с раскаленным маслом и жарим на среднем огне до румяной корочки.

г. Ярославль.

Татьяна Ионова:

Обед «Для всей семейки»

Это блюдо лучше всего готовить в казане или утятнице.

Мясо (любое), лук, порезанный кольцами, **морковь,** натертая на крупной терке (соотношение любое).

Все обжарить, добавить **1 ст.ложку томата-пасты,** сверху уложить крупно нарезанный **картофель,** добавить горячей воды 1/4 часть объема содержимого, посолить и тушить на среднем огне. Приготовить **пельменное тесто** (хорошо, если есть заранее приготовленное). Раскатать круг как на лапшу, смазать круг **сливочным маслом или сливочным маргарином,** посыпать крупно нарезанным луком, перемешанным с зеленью (любой), **посолить, поперчить,** скатать рулетом, нарезать кусками толщиной 8-10 см, уложить на картофель, закрыть крышкой и тушить минут 30-40. При подаче на стол выложить куски рулета, разрезать их пополам, отдельно выложить картофель с мясом, посыпать зеленью. Рулеты пропитываются бульоном, получается очень вкусное и сытное блюдо.

г.Шиханы Саратовской обл.

Нина Солдатова:

Запеканка «Для Ванечки»

Сварить **картошку в мундире,** очистить, еще в теплом состоянии натереть на терке, добавить **полстакана теплого молока, 2 ст. ложки сливочного масла и 2 яйца.**

Мясо провернуть через мясорубку, **поперчить,** добавить поджаренные на **сливочном масле 1-2 луковицы и одно сырое яйцо,** все хорошо перемешать. Мясо к картошке брать в соотношении примерно 1:3.

Форму для запеканки смазать жиром, посыпать **молотыми сухарями или натертым на терке несладким печеньем.** Положить туда половину картофельной массы, на нее мясную массу и сверху - снова картофельную. Выровнять поверхность и печь в духовке до готовности, то есть до тех пор, когда картофель покроется румяной корочкой.

г. Барнаул Алтайского края.

Татьяна Варфоломеева:

Курица с рисом в пиве

Курицу порезать кусочками, посолить, поперчить, уложить на дно казанка, залить пивом и поставить на 30 минут в разогретую духовку. Через 30 минут курицу раздвинуть по краям, а в середину насыпать рис, посолив. Поставить в духовку еще на 20-30 минут.

1/2 курицы, 0,5 л пива, 1,5 стакана риса.

г. Оренбург.

Ольга Наседкина:

Курица в сахаре

Курица, лук репчатый, соль, перец, чеснок, сахар, масло растительное без запаха.

Курицу разделить на куски (размером как куриная ножка без бедра). Каждый кусочек обмакнуть в сахарный песок с обеих сторон. На разогретое масло в сковороду уложить куски курицы и обжарить с каждой стороны до золотистого цвета. Убрать со сковороды. Затем взять три блюдца, на одно насыпать соль, на другое черный перец, на третье натереть, либо выдавить головку чеснока. Каждый обжаренный кусок курицы натереть поочередно солью, перцем, чесноком. Затем курицу уложить в кастрюлю переложив порезанным полукольцами луком, добавить **2 лавровых листа** и залить водой, чтобы вода покрыла курицу (можно добавить масло, оставшееся в сковороде), довести до кипения, переключить на средний огонь и тушить 1-1,5 часа.

Курица получается необыкновенно нежная и очень вкусная. Лучше всего подавать с картофельным пюре. Вместе с курицей у вас получится великолепная подливка.

г.Новокузнецк Кемеровской обл.

Светлана Шиндина:

Курица в тесте

Тесто: 200 г муки, 1 ст. ложка топленого масла, 1 стакан воды, 1 ч.ложка сахарного песка, 1/2 ч.ложки соли.

Отварить курицу до готовности. Нарезать на кусочки, отделить от костей.

Тесто замесить из продуктов, которые указаны выше, брать вилкой кусочки курицы, обмакивать в тесто и сразу опускать в кипящий жир или растительное рафинированное масло. Вынимать кусочки курицы, как только зарумянятся с обеих сторон.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Валентина Черенко:

Язык в тесте

500 г говяжьего языка, 0,5 стакана молока, 0,75 стакана муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки, соль, специи.

Язык отварить до готовности, затем охладить и очистить от шкурки. Нарезать кружочками.

В муку добавить яйца, соль, молоко и хорошо размешать. Опускать кусочки языка в тесто и жарить во фритюре. Кусочки языка выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

п. Старобин Минской обл., Беларусь.

Галина Сироткина:

Сосиски в картофельном тесте

Горячий **картофель** пропустить через мясорубку, вбить **1 яйцо**, всыпать **100 г или чуть больше манной крупы и 300 г муки**, посолить и хорошо вымесить. Картофельное тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, и порезать на прямоугольники, равные длине сосисок. С **сосисок** снять пленку и завернуть их в полученные прямоугольники. Защипать края теста со всех сторон. Взять еще яйцо, или два, смешать с **50 г растопленного и остуженного сливочного масла** и смазать им сосиски в тесте, уже выложенные на противень. На 300 г сосисок нужно 1 кг картофеля.

д. Б.Арья Уренского р-на
Нижегородской обл.

Алена Агеева:

Картофель с печенкой «Гусь бедняка»

**400 г печенки, 1 кг картофеля,
1 большая луковица, 50 г сала, поллитра бульона,
1/3 стакана растительного масла, соль, специи.**

Отварить картофель в кожуре на пару в течение 10 минут. Облить холодной водой, очистить, нарезать ломтиками. Обжарить лук, нарезанный тонкими кольцами. Нарезать ломтиками печенку, обжарить на масле. В смазанную маслом сковороду положить слоями картофель, печень, лук. Сверху положить нарезанное сало, специи. На сало уложить последний слой картофеля, залить бульоном. Тушить в духовке 45 минут.

Подавать горячим со свежими овощами.

г. Пенза.

Оксана Горбунова:

Домашнее сало

Куски **сала** нарезаю небольшими брусочками. Готовлю натертый на мелкой терке **чеснок** (или давлю через чесночницу), **красный молотый перец**. Сало натираю чесночной кашицей и молотым перцем (я делаю все на глазок и на свой вкус - поострее или нет). Затем обваливаю в **соли** (побольше), укладываю сало в эмалированный бак (2-ведерный) рядами доверху, закрываю крышкой и спускаю в погреб. Со временем сало пропитывается и получается очень вкусным. Вынешь кусочек, ножом стряхнешь соль и наслаждаешься его неповторимым вкусом, прямо словно сыр!

п. Пакино Владимирской обл.

Кури

**1 курица, 2 бол
2 ст. ложки май**

Лук нарежьте
пустите вместе
Курицу промойте
смешанным с кет
и нафаршируйте
пекайте курицу в
2 часа.

Ру

«

Замесить тесто, к
соль, мука), выде

Куриную тушку
металлический ли
трошим и отварива
ным вкусом. Курич
для рулетиков.

Делаем начинку:
через мясорубку, п
промыть в кипятке
соломкой. Курагу
можно использова
нравится).

Тесто раскатать в
Верх лепешки смаза
Лепешку скатать, за

Бульон, в котором
жить в кастрюлю ру

На сковороде об
томатный соус). Эт
добавить **давленый**
и дать постоять 10 м

Бульон за это вре
личатся в объеме.

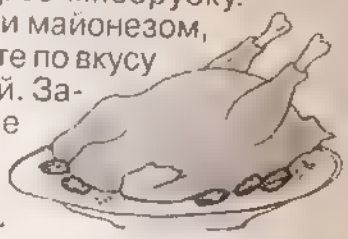
Вся семья удивито
ное и очень красивое

Светлана Ильиченко:

Курица по-азербайджански «Привет из Баку»

1 курица, 2 большие луковицы, 2 стакана грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки кетчупа, соль, перец.

Лук нарежьте, спассеруйте на растительном масле и пропустите вместе с грецкими орехами через мясорубку. Курицу промойте и смажьте сверху и внутри майонезом, смешанным с кетчупом, посолите, поперчите по вкусу и нафаршируйте орехово-луковой начинкой. Запекайте курицу в духовке на среднем огне 2 часа.



х.Калинин Мясниковского р-на Ростовской обл.

Анна Домрачева:

Рулетики из курицы «Добрая хозяйка»

Замесить тесто, как на пельмени **(1 стакан воды, 1 яйцо, соль, мука),** выдержать 1 час на холоде.

Куриную тушку общипать, завернуть в бумагу, положить на металлический лист и поджечь бумагу. Затем тушку моем, потрошим и отвариваем до готовности. Получаем бульон с копченым вкусом. Курицу достаем из бульона, она пойдет в начинку для рулетиков.

Делаем начинку: **вареное куриное мясо с луком** пропустить через мясорубку, перемешать, **посолить, поперчить**. Хорошо промыть в кипятке **курагу**, когда она станет мягкой - нарезать соломкой. Курагу добавить в куриный фарш. Вместо кураги можно использовать чернослив или яблоки (кому что больше нравится).

Тесто раскатать в очень тонкие лепешки (диаметром 10-12 см). Верх лепешки смазать маслом. Положить тонким слоем начинку. Лепешку скатать, завернув бока, чтобы сок не вытек.

Бульон, в котором варилась курица, довести до кипения, сложить в кастрюлю рулетики и тушить 10-15 минут.

На сковороде обжарить **лук, морковь, помидоры** (можно **томатный соус**). Эту смесь уложить поверх рулетиков. Сюда же добавить **давленый чеснок**, накрыть крышкой, выключить огонь и дать постоять 10 минут.

Бульон за это время полностью впитывается, рулетики увеличатся в объеме.

Вся семья удивится, что из курицы получилось такое необычное и очень красивое блюдо.

п. Медведево, Марий Эл.

Надежда Данилова:

Окорочка в коробке

3 окорочка куриных, 1 пачка желатина, соль, перец, чеснок и зелень - по вкусу.

Мясо окорочков отделить от кости, резать мелко не надо, какие получатся куски, так и оставить. В чашке смешать мясо, соль, перец, раздавленный чеснок, порезанную зелень и сухой желатин. Эту массу хорошо перемешать и переложить в пакет (1 л) из-под молока (можно сока), оставить место до верха на 2-3 пальца. Зашить отверстие в пакете. Варить в кастрюле с водой с момента закипания 30-40 минут. Вытащить пакет на тарелку и остудить до комнатной температуры, затем поставить в холодильник. Как пакет затвердеет, его удалить, а мясо резать и кушать. Гости не сразу поймут, как приготовили эту вкуснятину, из какого мяса? Приятного аппетита!

г.Сургут Тюменской обл.

Марианна Кузьмина:

Куриный плов с корейской морковью

2 стакана риса, 2 куриные грудки, 150 г корейской моркови.

Рис отварить. Мясо нарезать полосками и пожарить в растительном масле без запаха, в конце жарки добавить на сковороду корейскую морковь и еще пожарить 3-5 минут. Соединить с рисом.

А вот теперь можно пофантазировать - добавить в плов любимые специи, кетчуп, соевый соус, масло и даже чуть-чуть бульона (хоть из кубика). На 15-20 минут поставьте в духовку - и все за стол, пробовать вкуснятину!

г. Нижний Новгород

Елена Литвинец:

Котлеты «Необыкновенные»

1 кг мясного фарша, 400-500 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 сырых яйца, соль, манка.

Лук мелко-мелко нарезать, обжарить в масле, добавить нашинкованные грибы. Остудить.

Смешать фарш с яйцами. Посолить. Если фарш жидковат, добавить немного манки. Хорошо вымесить. Перемешать с луково-грибной массой. Сформировать котлетки, обвалять в сухарях и жарить как обычные котлеты.

г. Тула

Л. Калышникова:

Свиные ребрышки в кисло-сладком соусе

0,5-1 кг свиных ребрышек, 1 большая луковица, 1 л воды, 2,5 ст.ложки 70%-ного уксуса, 3 ст.ложки томатного соуса или кетчупа, 4 зубчика чеснока, 1 -2 ст.ложки соевого соуса, 2 ст.ложки крахмала, специи по вкусу.

В 1 л воды добавить уксус и залить ребрышки и лук, порезанный полукольцами. Оставить на 1,5 часа, затем воду слить и добавить кетчуп, соевый соус, чеснок, пропущенный через чесночницу, специи. Хорошо перемешать и оставить еще на час. Затем все уложить в разогретую сковороду, посолить и тушить до готовности.

Когда все будет готово, развести крахмал (2 ст.ложки на полстакана воды) и вылить в полученное кушанье.

г. Белогорск Амурской обл.

Любовь Пономарева:

Курица «в клетке»

500 г куриного фарша, 1 луковица, 2-3 зубчика чеснока, 0,5 стакана молока, 3 ложки муки, кусочек черствого белого хлеба, 2 яйца, несколько вафельных коржей (такие продаются для торта), соль, специи.

Натираем на мелкой терке луковицу, измельчаем чеснок, размачиваем хлеб в молоке. Добавляем в фарш все приготовленные компоненты, соль, специи и вымешиваем.

Теперь готовим кляр: взбиваем яйца с молоком и мукой. На круглый лист вафли намазываем слой фарша толщиной около 1 см, накрываем вторым слоем вафли и снова намазываем фаршем, и накрываем третьим слоем вафли. Затем разрезаем осторожно вафли на 8 треугольников и обмакиваем «клетки» в кляр, обжариваем на растительном масле, доводим до готовности в духовке (15-20 мин.).

г. Братск Иркутской обл.

Марина Бурнашова:

«Воздушные» бифштексы

Мякоть **свинины** нарезать ломтиками толщиной 1,5 см и слегка отбить. **Посолить, поперчить**, смазать с 2 сторон **майонезом** и сложить в кастрюлю, переслаивая кольцами **репчатого лука**. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2-3 часа, а еще лучше - на ночь. Каждый бифштекс обвалять в **муке** и обжарить в раскаленном **жире** до румяной корочки. Сразу подать на стол. Оставшийся лучок можно обжарить и посыпать им бифштексы.

ст. Динская Краснодарского края.

Марина Бурнашова:

Фаршированная говядина «Царская охота»

1 кг говядины, 250 г майонеза или 1 лимон.
Фарш: 600 г свинины с жирком, ломтик белого хлеба (замочить в молоке), 2 луковицы, 2 отваренные картофелины, соль. Все пропустить через мясорубку 2 раза, добавить 1 яйцо.
Соус: 300 г обжаренных грибов, соль, специи, чеснок, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 0,5 стакана сметаны или сливок.

Говядину нарезать ломтиками, отбить и замариновать в майонезе или сбрызнуть лимонным соком. Положить по 1 ст.ложке фарша и свернуть рулетиками (можно и не перевязывать ниткой, так как при жарке рулетики свернутся и плотно прижмут начинку). Обжарить до румяной корочки, а потом потушить еще минут 20.

Отдельно к фаршированной говядине подайте соус.

Разогреть 3 ст.ложки сливочного масла и 3 ст.ложки (без горки) муки и чуть обжарить. Влить 1,5 стакана воды, посолить, поперчить и добавить 300 г пропущенных через мясорубку грибов. Тушить 10 минут, влить 0,5 стакана сливок или сметаны. Приправить специями для грибов, лимонным соком, измельченным чесноком. Тушить еще 20 минут. Влить 2 взбитых яичных желтка и остудить.

Ну очень вкусное блюдо! Уверена, вы не пожалеете о времени, затраченном на его приготовление.

ст. Динская
Краснодарского края.

Очень понравилось!

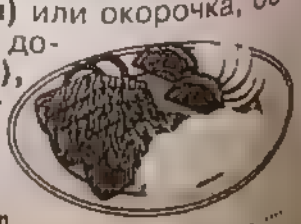
Хотелось бы поблагодарить Марину Бурнашову за рецепт говядины «Царская охота». Очень понравилось! Действительно так вкусно, что о затратах не думаешь - все оправданно.

Е. ЕФИМОВА, г.Старый Оскол Белгородской обл.

Татьяна Скиданова:

Венгерский паприкаш

Берем **курицу (порционные кусочки)** или окорочка, обжариваем до золотистой корочки. Затем добавляем **грибы, перец, лук (кольцами), свежие помидоры (кубиками). Заливаем соусом: 200 г сметаны, 2 ст.ложки муки. Тушить 20 минут. Все продукты - на глазок.**



г. Бологое Тверской обл.

Ольга Глибина:

Куриные желудочки «Китайский вариант»

Как-то я творила на кухне, и у меня получилось очень вкусное блюдо с китайскими нотками из куриных желудочков. Решила поделиться с вами.

Надо: **500 г куриных желудков, 1 крупная луковица, 3 ст.ложки соевого соуса, 1/2 ч.ложки кориандра, уксус, растительное масло, соль, красный перец (молотый).**

Приготовление. очищенные куриные желудки отварить. Варятся они долго - 2-2,5 часа (до тех пор, пока не станут мягкими). Тем временем луковицу нарезать 1/4 кольцами и замариновать в смеси уксуса, воды, соли и сахара (все по вкусу, но маринад не должен быть очень кислым). Вкуснее будет, если использовать яблочный уксус. Отваренные желудочки нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, добавить соевый соус, растолченные зерна кориандра, красный перец (острый), замаринованный лук. Все слегка потушить - 5-7 минут. Можно досолить - но будьте внимательны - соевый соус достаточно соленый. Все - готово! Особенно вкусно, когда остынет, и желудочки впитают в себя все ароматы специй.

г.Санкт-Петербург.

Очень вкусно!

По рецепту Ольги Глибиной готовила куриные желудочки «Китайский вариант». Очень вкусно. Только я еще добавила воды и майонез. Заодно открыла для себя соевый соус. Теперь всегда его покупаю.

Лариса ГАЙДУЦКАЯ, г. Омск.

Любовь Ткач:

Свинина «Поросячий рай»

Свинина - 600 г, масло растительное - 3 ст.ложки, грибы - 120 г, 2 яйца, 60 г сыра, молоко - 1/2 стакана, соль, перец, зелень, чеснок.

Свиную вырезку или корейку нарезать тонкими кусками, обжарить с обеих сторон до мягкости.

Грибы (можно использовать замороженные и сушеные, только предварительно замочив) пережарить на растительном масле.

Сложить обжаренные куски на сковороду или противень. Сверху на мясо положить обжаренные грибы, разровнять, осторожно залить замешанными в молоке яйцами. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.

При подаче на стол выложить аккуратно на блюдо на листья салата, посыпать сверху мелко нарубленной зеленью, смешанной с рубленым чесноком.

г.Тольятти Самарской обл.

Оксана Юркевич:

Мясо в кисло-сладком соусе

300 г говядины, 2 ст.ложки масла, 1 ст.ложка укропа, 1/2 стакана сметаны, 80 г воды, 1 ст.ложка муки, соль, 2 ст.ложки изюма, 1/2 стакана чернослива, 2 яблока.

Мясо нарезать на порционные куски и поджарить. Из муки и сметаны приготовить соус, а изюм и чернослив размочить в холодной воде. Нашинковать яблоки и чернослив. В кастрюлю положить масло, влить немного воды, сложить мясо залить соусом, сверху засыпать фруктами, накрыть крышкой и тушить 10 минут. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

г.Калинковичи Гомельской обл., Беларусь

М.Цветкова:

Курица «Наседкин домик»

На одну **большую курицу** надо приготовить **100 г сливочного масла, 2 средние луковицы, 100 г риса, по 50 г кураги и изюма, 1 среднего размера морковку, 1 стакан куриного бульона, соль и перец по вкусу.**

Выпотрошенную курицу посолить и поперчить снаружи и внутри, а потроха (печень, сердце, желудок) мелко порезать. Тонко порезать лук и пожарить его вместе с потрохами. Курагу нарезать лапшой, смешать с изюмом без косточек и промытым рисом. Соединить с жареными потрохами, залить 100 г бульона и варить до испарения жидкости. Нафаршировать этой начинкой курицу, зашить нитками и тушить, добавив 100 г бульона, лук и морковь.

д.Фоминское Уренского р-на Нижегородской обл.

Инна Хорева:

Печень «По-строгановски»

Печень - 300 г (нарезать мелко кусочками), **лук - 2-3 шт.** (полукольцами), **морковь - 2 шт.** (натереть на мелкой терке).

На сковороду налить масло и поджарить лук и морковь. Затем выложить нарезанную печень и все перемешать. Как только печень начнет менять цвет, посолить, залить майонезом, накрыть крышкой, убавить огонь и тушить, не открывая крышки, 20 минут. Печень получается мягкая и сочная. А на гарнир хороши макароны, но можно и рис, и картошку.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Одно удовольствие!

Хочу поблагодарить Инну Хореву за печень «По-строгановски». Готовить это блюдо - одно удовольствие: быстро и изумительно вкусно!

Наталья КИМПИНСКАЯ, г. Чита Забайкальского края.

Ольга Лупинова:

Куриные окорочка «Великолепные»

2 кг куриных окорочков, 200 г сыра (можно колбасного), **2 банки** (по 200 г) **майонеза, 800 г репчатого лука, аджика, 50 г маргарина.**

Окорочка разрубить на 2 части, хорошо обмазать аджикой и оставить на 2 часа для пропитки.

На дно казана или жаровни кладете 50 г маргарина, затем окорочка, затем слой лука (порезанного полукольцами), затем слой сыра (100 г), заливаем 1 банкой майонеза.

Все слои повторить еще раз.

Закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 1,5 часа. Получаются великолепные окорочка с прекрасной подливкой. Гарнир - на ваш выбор.

г.Курган.

Валентина Исакова:

Тушеное говяжье сердце

500 г сердца, 1 ст.ложка муки, 1 головка лука, 2 ст.ложки томата-пюре, 2 ст.ложки уксуса, 1 ч.ложка сахара, 2 ст.ложки масла.

Сердце вымыть, обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусками, посолить и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Перед окончанием жарки куски сердца посыпать мукой и еще подержать на огне 1-2 минуты. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, а на сковороду налить бульон или воду и вскипятить, получится соус. Соус процедить в кастрюлю с кусками сердца, добавить еще полтора стакана бульона или воды, варить при закрытой крышке на слабом огне 2-3 часа. На сковороде с разогретым маслом слегка поджарить мелко нарезанный лук, прибавить томат-пюре, 2 ст.ложки уксуса, 1 ч.ложку сахара, 2 лавровых листика, прокипятить и за 30 минут до окончания тушения влить в кастрюлю и посолить. На гарнир можно подать гречневую кашу, отварной рис, макароны. С любым гарниром это блюдо получается очень вкусным.

г.Оренбург.

Наталья Полулях:

Котлетки «Крабики»

1 кг мяса, лучше свинины, нарезать мелкими кубиками, добавить 3 сырых яйца, 3 ст.ложки майонеза, 3 ст.ложки крахмала, чеснок давленый, перец черный и красный, соль.

Все перемешать и оставить на 5-6 часов, чтобы хорошенько пропиталось мясо. Испечь на жире, как оладьи.

п.Садовый Краснозерского р-на Новосибирской обл.

Людмила Коробкова:

«Апельсиновая» курочка

4-5 окорочков разрезать на порции и на 2 часа залить **молоком**, слить молоко, окорочка посолить, поперчить и запанировать **в муке**. В глубокой сковороде обжарить со всех сторон до румяной корочки, между кусками куриных окорочков равномерно распределить порезанные с кожурой **1 апельсин и 1 лимон**, тушить под крышкой 15 минут, подать **с рисом**.

г.Волгоград.

Людмила Пустовалова:

Эчпочмаки

Мои сыновья называют это блюдо просто «Парашютики».

Приготовить пельменное тесто: **на 2 стакана воды - 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли и муки** столько, чтобы получилось не крутое эластичное тесто. Дать отдохнуть 30 минут.

В это время готовлю фарш. Беру **1 кг окорочков**, отделяю мясо от костей, пропускаю через мясорубку с 3 луковицами, добавляю **1 стакан отварного риса и 0,5 стакана холодной воды. Соль, перец по вкусу.**

Из теста раскатываю тонкие сочни диаметром 7 см, наполняю фаршем и защипываю в форме треугольников. Отвариваю в подсоленной воде 10-15 минут до готовности.

г.Волгодонск Ростовской обл.

Просто слов нет!

Огромнейшее спасибо Людмиле Пустоваловой за «Эчпочмаки» и капустную запеканку «Весенний денек». Ну просто слов нет - изумительно.

Марина ИЛЬЮХИНА, г. Фокино Брянской обл.

Ирина Иващенко:

Курица «Директор»

Берем потрошеную **курицу**, не разрезая, моем ее, особенно внутри. Делаем небольшие надрезы и шлигуем тонкими лочтиками **чеснока**, натираем **солью** внутри и снаружи (можно **поперчить**).

В поллитровую банку (лучше с узким горлышком) наливаем холодной воды на 2/3 банки и сажаем курицу на нее. Банку ставим в глубокую сковороду и в холодную духовку. Нагреваем до 160° и убавляем огонь. Запекаем на умеренном огне 1 час, поливая курицу образовавшейся жидкостью. Получается очень вкусно и красиво, румяная снаружи и сочная внутри.

п.Ардатов Нижегородской обл.

Надежда Сопильняк:

Азу

Продукты на 5 порций: **800 г мякоти говядины, 100 г жира животного топленого, 100 г томатного пюре, 200 г лука, 30 г муки, 200 г свежих помидоров, 150 г соленых огурцов, 500 г картофеля, 5 зубчиков чеснока, специи, соль.**

Мякоть говядины нарезаем брусочками, солим, перчим и обжариваем. Заливаем горячей водой, добавляем пассерованный томат-пюре и тушим почти до готовности при слабом кипении при закрытой крышке. Бульон с мяса сливаем и разводим в нем пассерованную без жира муку, кладем туда нарезанные соломкой соленые огурцы, пассерованный лук, перец черный молотый, соль. Полученным соусом заливаем мясо, добавляем жареный картофель и тушим еще 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности кладем свежие помидоры, лавровый лист.

Готовое блюдо заправляем растертым чесноком. Подаем азу вместе с гарниром и соусом, в котором оно тушилось. Очень вкусно! Попробуйте!

ст.Старомышастовская Динского р-на Краснодарского края.

Галина Мочалова:

Сациви

Это блюдо требует много времени для приготовления, но его вкус вознаградит вас.

Курицу разделать на кусочки, **посолить**, обжарить в **жире**, переложить в кастрюлю, залить водой или **бульоном**, чтобы покрывал курицу. Поставить на слабый огонь. Порезать колечками и обжарить **4 луковицы**, переложить в кастрюлю. Потереть туда же **5-6 зубчиков чеснока**, запустить **3-4 лавровых листа, перец горошком, стакан толченых грецких орехов**. Добавить **укроп**, посолить. Когда все закипит, добавить **500 г сметаны**. Ложку **муки** развести в стакане подсоленной воды, через ситечко влить в кастрюлю. Довести все до кипения и снять с огня.

п.Ново-Талицы Ивановской обл.

Наталья Моховикова:

Сушки «Мамина загадка»

Мясной фарш, 1 луковица, 100 г майонеза, 200 г сушек, 1 стакан молока. Сушки размочить в молоке, выложить на противень, в серединку положить мясной фарш, залить майонезом и запечь.

г.Минск, Беларусь.

Татьяна Шмалько:

Самса с ливером

Тесто: 4 стакана муки, 4 ч.ложки сахара, 100-150 г маргарина или сливочного масла, 12 ст.ложек сметаны, 1/2 ч.ложки соды, 1/2 ч.ложки соли, 1 яйцо для смазки.

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйца, сахар, соль перемешиваем до растворения соли и сахара.

Размягченный маргарин (сливочное масло) взбиваем деревянной лопаткой 5-8 минут, постепенно добавляем смесь из сметаны, яиц, соли и сахара, затем всыпаем муку и быстро (за 20-30 секунд) замешиваем тесто. Сметану можно заменить простоквашей или жирным кефиром.

Для 500 г начинки нам нужно: **700 г ливера** (сердце, легкие, горло), **2 луковицы** среднего размера, **4 ст.ложки жира, 1 ч.ложка муки.**

Ливер режем на небольшие кусочки (30-40 г), моем и варим в подсоленной воде до готовности. Затем пропускаем через мясорубку. Фарш слегка обжариваем вместе с подрумяненным измельченным луком и заправляем соусом: разогреть 4 ст.ложки жира, всыпать 1 ч ложку муки, развести **бульоном - 1/2 стакана** добавить **рубленую зелень, перец** по вкусу, вскипятить и отставить - это и есть соус для начинки

Ну а теперь делаем пирожки.

Тесто делим на 20 частей и раскатываем в лепешки диаметром 10-12 см. В центр лепешки кладем начинку и защипываем треугольником. Пирожки выкладываем на смазанный жиром противень, смазываем их **яйцом** и выпекаем около 20 минут при температуре 220-240°С.

ст.Новощербиновская Краснодарского края.

Людмила Пустовалова:

Ленивые тефтели

1 кг мясного фарша (желательно из свинины), **300 г капусты свежей, 300 г лука, 1,5 стакана отварного риса, соль, перец по вкусу.**

Капусту мелко рублю, лук пропускаю через мясорубку или мелко режу.

Смешиваю мясной фарш, капусту, лук, рис, солю, перчу. Из этой смеси делаю тефтели величиной с яблоко. Аккуратно обваливаю в муке и сажаю на сковороду, смазанную маслом.

Отдельно готовлю соус: **0,5 стакана томатной пасты, 0,5 стакана майонеза или сметаны, 1 стакан воды или бульона, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.**

Все смешать и этим соусом залить тефтели на сковороде. Закрыть крышкой и тушить на небольшом огне 30 минут.

Поверьте - тефтели получаются воздушные и очень вкусные

г.Волгодонск Ростовской обл.

Блюда из рыбы

Ольга Васяева:

«Прибалтийские шпроты»

Хочу научить наших женщин готовить шпроты.

Взять **1 кг кильки**, отрезать голову и очистить брюшко, промыть в холодной воде. Выложить кильку в кастрюлю из нержавейки в несколько слоев и залить заливкой.

Приготовление заливки на 1 кг кильки: вскипятить в 1 л воды 2 горсти луковой шелухи, примерно 20 минут, процедить. В стакане заварить черный чай, тоже процедить и вылить луковый и чайный раствор в кильку. Добавить **1 ст. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, 5 листиков лаврушки, несколько горошин черного перца, 0,5 стакана растительного масла.** Кипятить на маленьком огне 1,5 часа. Не мешать. Охладить.

Я таким же способом готовила шпроты из мойвы, тоже вкусно!

г. Нижний Новгород.

Мужу очень понравилось

Огромное спасибо Ольге Васяевой за «Прибалтийские шпроты». Это что-то потрясающее! Мужу очень понравилось.

Марина ЗВЕРЕВА, г. Сергиев Посад Московской обл.

Нина Крюкова:

Как я готовлю горбушу

Беру **рыбу**, мою, отрезаю хвост, плавники и режу вдоль хребта, получаются две половинки.

Каждую половинку режу на кусочки. В глубокую миску наливаю **молоко** и крепко **солю**. Затем на 7-10 минут кладу туда рыбу (кожей вверх).

Потом выкладываю рыбу на противень (кожей вниз) и ставлю в разогретую духовку минут на 10-15. Рыба получается удивительно вкусная и нежная.

г. Нижний Новгород.

Елена Пономарева:

Зубатка запеченная

Зубатка - 500-700 г, рис - 1 стакан (отварить), лук - 2 головки, морковь - 2 шт., 2 ст.ложки сметаны, 3 ст.ложки майонеза, кетчуп (острота и количество по вкусу), лимонный сок, сливочное масло.

Зубатку нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Форму для запекания смазать маслом, уложить рыбу, сверху рис. На слой риса соус: лук нарезать полукольцами, морковь нашинковать, добавить сметану, майонез, кетчуп - все перемешать и выложить на слой риса. И сверху тонкие кусочки сливочного масла. Все запечь.

г.Подольск Московской обл.

Галина Бобрик:

Закуска «Красная икра»

3 плавленых сырка, половина селедки, 2 сваренные моркови, 100 г сливочного масла.

Масло предварительно положить в теплое место, чтобы оно стало мягким. Очищенную от кожуры и костей сельдь пропустить вместе с морковью и сырками через мясорубку, соединить с маслом, хорошо перемешать и поставить в холодное место на 20 минут. Закуска готова!

г.Брест, Беларусь.

Замечательный завтрак

Хочу поблагодарить Галину Бобрик за рецепт «Красная икра» (№ 7, 2004). Моя семья требует готовить ее каждую неделю, на завтрак замечательно подходит.

Ольга ВАСЯЕВА, г. Нижний Новгород.

Татьяна Куликова:

Рыба деликатесная

Понадобится: филе судака, молоко, тертый сыр, отварная морковь, майонез.

Рыбу замочить в молоке, отварить без соли.

На противень положить рядами морковь, разрезанную вдоль (покрыть все дно). На нее - филе рыбы. Сверху посыпать тертым сыром (чтобы он закрывал всю рыбу). Все это залить майонезом и в противень добавить на 1/3 воды.

Запекать в духовке. Пальчики оближешь!

г. Нижний Новгород.

Александра Штри:

Рыба, жаренная в майонезе

Минтай либо другую нежирную рыбу очистить, нарезать на порционные куски, помыть, обсушить. Густо смазать со всех сторон **майонезом**, обвалять в **муке** и пожарить на хорошо разогретой сковороде с **растительным маслом** с двух сторон до румяной корочки. Накрывать крышкой только после того, как рыбу перевернули, а если кусочки не толще 1,5 см, то можно крышкой и не накрывать.

г.Богородск Нижегородской области.

Рыба - вкуснота!

Хочу выразить глубокую благодарность А.Л. Штри за рецепт «Рыба, жаренная в майонезе». Я жарила горбушу - получилось замечательно, просто вкуснота! А прежде, сколько рецептов я ни пробовала, рыба получалась суховатой. Этот же рецепт бесподобен! Спасибо.

Александра ГЛУЩЕНКО, г. Омск.

Раиса Морозова:

Рыба с молоком и яйцами

Берем глубокую сковороду, дно смазываем **жиром** (**маслом, маргарином**, что есть). Свежую **рыбу** (**минтай, треску**) чистим, режем на куски и укладываем в сковороду в один слой. Режем **лук, морковку** (сколько - кому как нравится) и сыплем поверх рыбы. На свою сковороду я брала **поллитровую банку молока** и в отдельной посуде тщательно размешивала молоко с **яйцами** и **солью**. Смесь аккуратно выливаю поверх рыбы, ставлю все это в духовку на самый маленький огонь на 2-3 часа. Запах и вкус умопомрачительный!

п.Ардатов Нижегородской обл.

Людмила Елькина:

Так я солю рыбу

Немного оттаявшую **рыбу (горбушу)** почистить, отрезать голову, плавник, хвост, разрезать вдоль хребта, удалить хребет и все кости. Осторожно снять кожу. Подготовленное филе разрезать на порционные куски под углом 45°. Взять лоток с крышкой и смазать его внутри **растительным маслом**. На дно насыпать чуть-чуть **соли**.

Теперь укладываем рыбу слоями, каждый слой промазываем **маслом, солим**. Закрываем лоток крышкой - и в холодильник на 2 дня. Рыба получается не очень соленая, аппетитная и нежная.

г.Киров.

Наталья Петрова:

Рис с минтаем

Очень простой и вкусный рецепт.

Рыбу (минтай - 1 шт.) очистить и порезать на кусочки.

На сливочном **маргарине** или **сливочном масле** обжарить **2-3 средние луковицы. 1 стакан риса** промыть и выложить в сковороду с **луком**. В рис положить рыбу, **посолить, поперчить** и залить **2 стаканами горячей воды.**

Не мешать! Поставить на тихий огонь. Масла не жалейте - как и кашу, рыбу маслом не испортишь.

д.Дмитриево Пучежского р-на Ивановской обл.

Галина Кудра:

Рыбный паштет с секретом

1 банка консервов «Мойва в томатном соусе», 1 ч.ложка сливочного масла, 0,5 дольки лимона. Сливочное масло оставить до размягчения. Содержимое банки переложить в глубокую тарелку, добавить масло и сок лимона. Взбить вилкой, по вкусу можно добавить измельченную зелень.

Раскрою свой секрет приготовления этого замечательного паштета. Я добавляю по вкусу черный перец, лавровый лист, укроп.

с. Н.Ингаш Красноярского края.

Обалденно вкусно!

Хочу объявить благодарность Галине Сироткиной за скумбрию маринованную. Обалденно вкусная вещь!

Светлана СУХАНОВА, г.Оренбург.

Галина Сироткина:

Скумбрия маринованная

Лук чистим и режем колечками. Рыбу чистим, моем и режем кусочками. Укладываем слой лука, на него - слой рыбы, и так до тех пор, пока рыба и лук не кончатся. Каждый слой рыбы поливаем маринадом. Придавливаем сверху гнетом и оставляем при комнатной температуре на 2 часа. Затем посуду с рыбой ставим в холодильник. Через сутки можно скумбрию есть.

Состав: скумбрия свежемороженая, лук репчатый. Маринад: на 0,5 стакана столового уксуса - 1 ст.ложка растительного масла, 1 ст.ложка сухой горчицы, 2 ст.ложки (без верха) соли и 1 ст.ложка сахара.

д.Б.Арья Уренского р-на Нижегородской обл.

В.Павленко:

Котлеты «Золотая рыбка»

1 банка сардин в масле, 8 ст.ложек манной крупы, 3-4 яйца, 1 головка измельченного лука, 1 ч.ложка соды, соль и перец по вкусу.

Ингредиенты перемешать и выпекать котлетки, выкладывая массу ложкой на разогретую сковороду.

Подавать котлеты с вашим любимым соусом.

п.Шурскол Ростовского р-на Ярославской обл.

Роза Одрова:

Горбуша под свекольной шубой

Горбушу отделить от костей, почистить. Разрезать филе на куски, **обмакнуть в манку** и обжарить. Положить первый слой рыбы кусками на блюдо, покрыть свекольным маринадом, сверху полить **майонезом**. Уложить другую часть рыбы, вновь положить свекольный маринад. Покрыть майонезом

Маринад. натереть на крупной терке **сырую свеклу**, обжарить в **растительном масле** вместе с **луком** до готовности. **Посолить по вкусу.**

Попробуйте, очень вкусно

г.Владимир.

И.В.Карпухина:

Лосось «Аристократ»

1/2 кг филе лососевых рыб, 100 г сливочного масла, 250 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2 ст.ложки муки, 1 небольшой пучок петрушки, 1/2 ч. ложки белого молотого перца, 2 ч.ложки соли.

Рыбное филе натереть перцем, солью (половиной нормы, указанной в рецепте), уложить в форму.

Мелко нарезать грибы и лук, обжарить на сливочном масле в течение 5 минут. Не снимая с огня, в грибы добавить муку и тонкой струйкой сметану, посолить, поперчить, перемешать, пока масса не загустеет.

Рыбу залить приготовленной смесью и поставить в духовку, предварительно нагретую до 200°С, на 30 минут. Готовую рыбу отделить ножом от стенок формочки, осторожно выложить на тарелку и украсить зеленью петрушки.

д.Ольгино Липецкой обл.

Светлана Базева:

Сельдь по-матросски

Состав: 1 кг свежей сельди (или ставриды), 1 стакан холодной кипяченой воды, 1 стакан растительного масла, уксус, соль, чеснок, лук.

Рыбу моем, чистим, отрезаем голову, плавники. Нарезаем потоньше. Укладываем слоями в эмалированной или стеклянной посуде. Первый слой - чеснок и лук. Второй - рыба. Третий - чеснок и лук. И так далее.

Слоев может быть сколько угодно (в зависимости от количества рыбы). Но последний слой - обязательно чеснок и лук. Не забудьте каждый слой рыбы присаливать

Лук режем полукольцами (возьмите побольше). Чеснок режем мелко - его тоже не жалейте. После того как слои уложили, добавляем уксусную заливку. На стакан холодной кипяченой воды добавьте уксуса столько, чтобы вода была кислая-кислая, примерно как вы делаете для маринования шашлыка.

Заливаем рассол и оставляем рыбу на 1 час. Теперь добавьте 1 стакан растительного масла и все аккуратно перемешайте.

г.Татарск Новосибирской обл.

Татьяна Косолапова:

Рыбные котлеты из консервов

2 стакана отваренного риса,
1 банка рыбных консервов в масле, 2-3 луковицы, 1 яйцо.

Продукты пропустить через мясорубку, добавить в фарш сырое яйцо, перемешать. Массу брать ложкой, обваливать в муке в виде котлеток и выкладывать на сковороду с кипящим жиром. Жарить лучше на растительном масле.

п.Пюжма Тоншаевского р-на Нижегородской обл.

Виктория Пономарева:

Соленая красная рыба

Рыбу очистить, срезать плавники, удалить голову и хвост. Отделить мясо от хребта, нарезать кусочками по 5-7 см. Положить в рассол на 3-4 часа, потом откинуть на дуршлаг и оставить при комнатной температуре. Через 5 часов рыба готова. Обмакиваем кусочки в растительное масло и складываем в стеклянную банку.

На 2 кг рыбы : 1,5 л кипяченой воды и 6 ст. ложек соли.

с.Верх-Каргат Здвинского р-на Новосибирской обл.

Сельдь

Классная!

«Сельдь мешочке» классная!

Людмила

прямо над мешо
насыпать в жабр
вставляем в друг
будет готова чер
И еще: хотя бы
со всех сторон по
разовавшемся ра
получается прост
даже если она по
дольше в холоди
не пересолится. А
ному столу из эт
сельди советую
такое блюдо.

«Ул

Разделать **сель**
длине на тонкие по
проколоть зубочи
до. На каждый выд
маслину без кост
личными начинкам
огурчика или не
морской капусты

Р

1 банка консер
риса, 2-3 сырые
лука, 1 яйцо, соль
Все перемешать
на растительном м

Оксана Селезнева:

Сельдь, засоленная в мешочке

Классная!

«Сельдь, засоленная в мешочке» О. Селезневой, - классная!

Людмила ВАСИЛЬЕВА, г. Ростов Ярославской обл.

Взять **2-3 сельди.** Смешать в тарелочке **2 ст.ложки соли, 1 ст.ложку сахара.** По желанию можно добавить пряности. Я добавляю специальную **приправу для соления рыбы.** Приготовить два целлофановых мешочка, взять рыбу и прямо над мешочком начинаем обсыпать смесью (не забудьте насыпать в жабры!). Складываем рыбу в два мешочка (один вставляем в другой), завязываем и убираем в холодильник. Рыба будет готова через 2 суток.

И еще: хотя бы раз в день переверните мешочек, чтобы рыба со всех сторон полежала в образовавшемся рассоле. Рыбка получается просто прелесть! И даже если она полежит у вас дольше в холодильнике, она не пересолится. А к праздничному столу из этой соленой сельди советую приготовить такое блюдо.

Объедение!

Очень благодарны за рецепт «Сельдь, засоленная в мешочке» Оксаны Селезневой. Очень вкусно! Объедение!

Нина ЛОПАТИНА, г.Жигулевск Самарской обл.

«Улиточки» из селедки

Разделать **сельдь** на филе, убрать все кости. Филе нарезать по длине на тонкие полосочки (толщиной 1 см), скрутить в рулетики, проколоть зубочисткой, чтобы не раскрутились. Уложить на блюдо. На каждый выдавить немного **майонеза** и положить **черную маслину без косточки**. А можно эти же рулетики сделать с различными начинками, вложив в середину кусочек **маринованного огурчика или немного моркови по-корейски или салат из морской капусты.** Красиво и вкусно!

г.Магнитогорск Челябинской обл.

Е.Орешникова:

Рыбные котлеты

1 банка консервированной сайры, 0,5 стакана отварного риса, 2-3 сырые тертые на терке картофелины, 1 головка лука, 1 яйцо, соль, перец.

Все перемешать. Лепим котлетки, обваливаем в муке и жарим на растительном масле.

г.Анжеро-Судженск Кемеровской обл.

Марина Григоренко:

Рыба в томате «Пятница»

Рыбу беру морскую (минтай, треску, навагу). На **2 кг рыбы** у меня уходит **0,5 кг лука, 0,5 кг моркови и примерно 1 стакан томатной пасты** (можно больше). Рыбу почистить, порезать на маленькие кусочки, обвалять в муке и обжарить на растительном масле, можно не до готовности.

Рыбу я обычно не солю, солю муку, предназначенную для панировки. Обжаренную рыбу сложить в кастрюлю, а в этой же сковороде обжарить лук с морковью, которые нарезать тонкой соломкой. Когда овощи будут почти готовы, положить в них томатную пасту, посолить, поперчить и добавить немного водички. Потушить минут 15-20 и вылить все в рыбу. Аккуратно перемешать, накрыть крышкой и тушить около 20-30 минут.

Рыбу можно есть в теплом виде, но я люблю в холодном.

г. Красноде

Хороша рыбка!

Спасибо Марине Григоренко за рыбу в томате «Пятница». Рыбка получается сочная - пальчики оближешь. Хороша и в холодном, и в горячем виде. Блюдо и недорогое, и легкое. Я для этого рецепта брала сайду.

Алена ЖМЫХОВА, г. Курск.

Галина Оханова:

Шубка для рыбки

Ваша газета вкусная и замечательная. Я очень люблю печь и готовить всякие сладости. И вообще готовлю, говорят, хорошо. Хочу предложить вам вот какой свой рецепт.

Все продукты я кладу на глаз. Беру большую высокую сковороду, смазанную подсолнечным маслом. На дно сковороды кладу **картофель,** нарезанный тонкими кусочками. Нужно посолить. На картофель кладу заранее подготовленное и подсоленное **филе рыбы.** На рыбу кладу **морковь и лук**, предварительно потомленные в **подсолнечном масле** на маленьком огне приблизительно 10 минут. Сверху блюдо засыпаю **тертым сыром** (можно и без него). Залить **майонезом.**

Ставлю в разогретую духовку на 40-50 минут.

Очень вкусно и, главное, нет запаха рыбы.

Моим домашним и гостям очень нравится.

д.Коробиха Некрасовского р-на Ярославской обл.

Виктория Беляева:

Рыба, тушенная с вином и яблоками «На гребне волны»

500 г рыбы (камбала, треска), 2 яблока, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3/4 стакана белого виноградного вина, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Мелкую рыбу можно использовать целиком, крупную - нарезать порционными кусками. Подготовленную рыбу посолить и поперчить. Лук нарезать полукольцами, очищенные от кожуры и сердцевины яблоки - ломтиками. Дно сотейника смазать маслом, поместить в него лук и яблоки, на них выложить рыбу, добавить вино, 20-25 г воды, довести до кипения на плите, а затем в течение 30-40 минут довести рыбу до готовности в духовке. В полученный при тушении соус можно добавить кусочки сливочного масла, сметану, соль. При подаче к столу рыбу полить соусом.

г.Краснодар.

Виктор Крылов:

Рыба по-гречески

700 г рыбного филе, 250 г майонеза, 3 помидора, 300 г тертого сыра, измельченная зелень, 2 зубчика чеснока, сок половины лимона.

Рыбное филе разделать на порционные куски и сбрызнуть лимонным соком. Майонез смешать с зеленью, мелко нарезанными помидорами, измельченным чесноком и 150 г тертого сыра. Обмазать рыбу полученной смесью и выложить на смазанный маслом противень. Сверху посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке 25 минут при температуре 180°С.

г.Сосновый Бор Ленинградской обл.

Людмила Негина:

Скумбрия «Царская»

Взять свежемороженую **скумбрию** с головою. Выпотрошить внутренности. Ополоснуть водой и обсушить. Растолочь **бульонный кубик** (я беру куриный), натереть рыбу с головы до хвоста и внутри. Одного кубика хватает на одну рыбу. Смазать **растительным маслом** противень или сковороду. Уложить рыбу и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

Затем вынуть, несколько раз полить образовавшейся жидкостью и на 2-3 минуты снова убрать в духовку. Потом выложить на блюдо. Разрезать ножом посередине по косточке, затем вверх и вниз (чтобы не раскрошилась). Изумительная в холодном и горячем виде. Поистине царская!

г.Конаково Тверской обл.

Елена Ериклинцева:

Трубочки с крабовыми палочками

Понадобится: **1 тонкий лаваш, 1 пачка крабовых палочек (200 г), 250 г плавленого сыра, сливочное масло, зелень.**

Способ приготовления: крабовые палочки разрезать, измельчить, добавив сыр, зелень, мелко нарезанную. Размешать до однородной массы, лаваш разрезать на прямоугольники (размером 10х20 см).

Массу положить на кусочки лаваша (по 1-2 ст.ложки) и свернуть в трубочки.

Обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Трубочки получаются хрустящими и аппетитными.

г. Магнитогорск Челябинской обл.

Стал любимым!

Стал любимым в нашей семье рецепт Елены Ериклинцевой «Трубочки с крабовыми палочками». Угощала ими сослуживцев мужа. На следующий день звонили их жены и требовали рецепт, потому что дома мужья эти трубочки очень хвалили.

Светлана СУХАНОВА, г. Оренбург.

Людмила Митина:

Скумбрия в банке

2 скумбрии свежемороженые, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки сахара, 2 лавровых листика, 10 шт. черного перца горошком, 100 г растительного масла без запаха.

Рыбу очистить, вымыть, нарезать на кусочки шириной 3 см, смешать с солью и сахаром. Лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. На дно литровой банки положить лаврушку, уложить кусочки рыбы, пересыпая луком, морковью, перцем. Залить растительным маслом. Закрыть банку железной крышкой без резинки, поставить в холодную духовку на противень. Тушить полтора часа с момента закипания при температуре 90°С. Вкус получается изумительным. Можно употреблять как самостоятельное блюдо, добавлять в рыбный суп.

А еще можно приготовить вкусный салат.

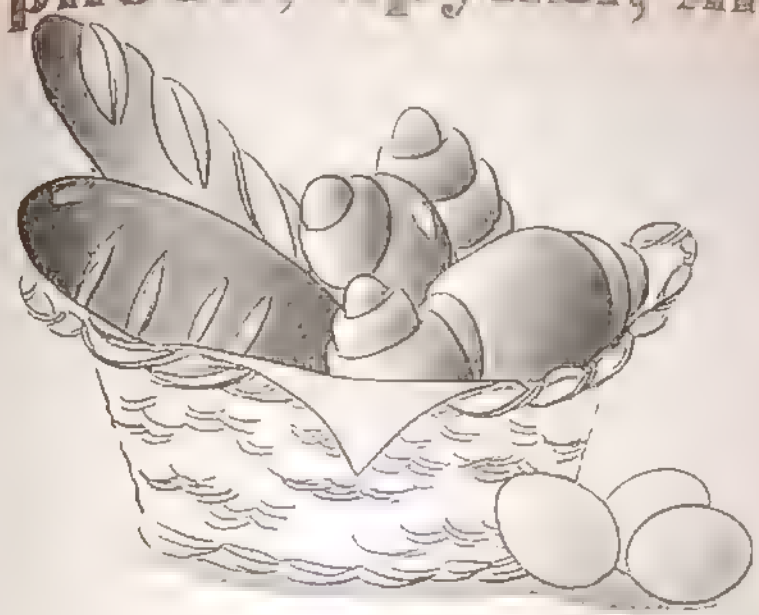
200 г тушеной скумбрии размять вилкой, добавить **тертый плавленый сырок, 1 тертое яйцо, 1 луковицу** (мелко порезанную), **зелень, 1 ч.ложку лимонного сока.** Все смешать с **2 ст.ложками майонеза.**

г. Сергач Нижегородской обл.

Запе

Рабочий день п
не снят вопрос: «Ч
«Как надоела эт
Этот рецепт помо
вечером поболта
любимую передач
Вам понадобит
сервированной к
кг картофеля.
Ставим варить к
Если фарш куплен
личными специям
можно и на расти
Готовый фарш вык
поверх фарша - сл
огурчиков выклад
Вот и картофель
было - попышнее, с
добавить. Выклад
в нашей запеканке
маслом - и в духов
Как верх подрум
нимать.
Все готово! Все

Блюда из овощей, грибов, крупы, яиц



Елена Горбунова:

Запеканка по-канадски

Рабочий день подходит к концу, вы устали, а с повестки дня еще не снят вопрос: «Что же приготовить на ужин?»

«Как надоела эта кухня!» - скажете вы сейчас. Не отчаивайтесь. Этот рецепт поможет решить проблему и у вас останется время вечером поболтать с подругой по телефону или посмотреть любимую передачу.

Вам понадобится: **600-700 г мясного фарша, 1 банка консервированной кукурузы, 400 г маринованных огурцов, 1,5 кг картофеля.**

Ставим варить картофель. Пока он варится, обжариваем фарш. Если фарш куплен в магазине, то улучшить его вкус можно различными специями: перцем, хмели-сунели и т.д. Обжаривать можно и на растительном масле, и на маргарине - к чему привыкли. Готовый фарш выкладываем в высокую посуду типа утятницы, а поверх фарша - слой нарезанных кружочками огурчиков. Сверху огурчиков выкладываем слой кукурузы.

Вот и картофель поспел! Делаем из него пюре, чтобы настоящее было - попышнее, с маслом, конечно, можно и молочка, и сметанки добавить. Выкладываем пюре на кукурузу - это четвертый слой в нашей запеканке. Смазываем его растопленным сливочным маслом - и в духовку.

Как верх подрумянится и вкусный запах пойдет - можно вынимать.

Все готово! Все к столу, пожалуйста!

г. Нижний Новгород.

Галина Зачесова:

Запеканка «Вкусный ужин»

200-300 г свежей капусты, 1 стакан риса, кетчуп, 2 луковицы, 3-4 картофелины, 2-3 бульонных кубика, 1 яйцо, сливочное масло.

Капусту нарезать небольшими кубиками, тушить 25-30 минут, откинуть на дуршлаг. Промыть рис, подсушить на сковороде на небольшом огне и обжарить в сливочном масле. Обжарить отдельно измельченный лук, смешать с рисом, залить кипяченой водой, добавить бульонные кубики и варить около 20-30 минут, пока вода не впитается в рис. Снять с огня, смешать с капустой, натертым на мелкой терке сырым картофелем, яйцом и солью. Сверху залить кетчупом и запечь в духовке в течение 1-1,5 часа.

Подать со сметаной

с.Верхнее Сяглово Калужской обл.

Вкус - бесподобный

Запеканка «Вкусный ужин» Галины Зачесовой хоть и готовится долго, но съедается в одно мгновение. А вкус - бесподобный. Вот уж правда не жаль потраченного времени.

Татьяна НИКИТИНА,
г. Нижний Новгород.

Галина Ганова:

Морковь, жаренная в тесте

500 г моркови, 1 ч. ложка сахара, соль.
Для теста: 150 г муки, 3 яйца, 100 г пива, 30 г масла, 200 г маргарина.

Очищенную целую морковь сварить в воде с добавлением соли и сахара, охладить и разрезать на длинные ломти или 4 части.

Из муки, яиц, пива и масла приготовить тесто, посолить. Кусок вареной моркови посыпать мукой, обмакнуть в приготовленное тесто и поджарить на растительном масле. Подать с вареньем сметаной, посыпанной сахаром.

с.Майма, Республика Алтай.

Галина Врублевская:

Блинчики с грибами

Пеку **тонкие блинчики. Грибы** любые (я беру опята соленые или замороженные) жарю с **луком**. На блинчик кладу грибы, затем снова кладу блинчик и т.д. Грибной слой можно слегка промазать **майонезом**, а можно и без него. Верхний слой - блинчик с майонезом. Получается торт. Пальчики оближешь.

г.Смоленск

Эльмира Филиппова:

Плов «Ассорти»

Филе курицы нарезать соломкой, обжарить на **растительном масле**, добавить мелко нарезанный **репчатый лук, морковь**, натертую на терке, **зеленую стручковую фасоль**. Можно добавить **кусочки тыквы или айвы, красный сладкий перец**. Отдельно отварить **рис**, высыпать его на овощи, посыпать **изюмом, кориандром, кунжутными семечками**, добавить бульон, закрыть крышкой и дать набухнуть рису. Получается необычно и безумно вкусно. Мои гости всегда просят добавки.

В этот плов также можно добавить отваренные и обжаренные грибы.

г.Пермь.

Наталья Петрова:

Вареники «Побалуй себя»

Тесто, как на пельмени.
Начинка: 200 г свинины, 5 луковиц, 200 г картофельного пюре, перец.

Мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить перец, остуженное картофельное пюре и перемешать.

Сделать вареники, отварить и подать с соусом: **5 ст.ложек майонеза, 5 ст.ложек томатного соуса.**

г. Пучеж
Ивановской обл.

Быстро и вкусно

Хочу выразить признательность Наталье Петровой за вареники «Побалуй себя» Времени на их приготовление уходит мало, а блюдо получается вкусно.

Галина ФЕДЯКОВА,
г.Астрахань.

Мария Марцинкевич:

Котлетки «Восторг»

200 г свежей капусты, 70 г моркови, 1 луковица, 200 г печенки, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки (или панировочных сухарей), 2 ст. ложки подсолнечного масла, 100 г кетчупа, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Капусту и лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Печень пропустить через мясорубку. Взбить яйцо, добавить соль. Слепить котлеты из приготовленной массы. Обвалять в сухарях. Обжарить до хрустящей корочки. Влить кетчуп со сметаной и потушить 10 минут.

г. Витебск, Беларусь.

Надежда Клипова:

Картофельные шарики с грибами

Вам понадобится:
10 картофелин, 2 ст.ложки муки, 2 ст.ложки растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.
Для грибного фарша:
40-50 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 2 ст.ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

На терке натереть картофель. Отжать сок, дать ему отстояться, сок слить, а отстоявшийся крахмал добавить к картофельной массе. Посолить, поперчить и перемешать. Слепить из картофельной массы лепешки. В центр каждой положить грибной фарш и закатать в шарики. Обвалять каждый шарик в муке и обжарить в растительном масле до золотистой корочки.

Потом сложить шарики в стеклянную форму или утятницу, залить грибным отваром и поставить в горячую духовку на полчаса.

Грибной фарш: грибы замочить в холодной воде часов на пять, в той же воде отварить. Грибной отвар слить. Грибы порубить и обжарить в растительном масле. Смешать грибы с измельченным и обжаренным в растительном масле луком, приправить солью и перцем.

с.Фокино Воротынского р-на Нижегородской обл.

Марина Антипина:

Сотэ

Кто-то называет блюдо еврейским, кто-то грузинским, кто-то болгарским. Мне кажется, что блюдо вне национальности. Его любят все мои домашние, а также знакомые и друзья, оказавшиеся вдруг в гостях. Приготовьте - и не пожалеете.

2 кг баклажанов, 200 г моркови, 2 головки лука, 0,5 кг помидоров, 100 г растительного масла, 100 г муки, 10 г зелени, соль.

Баклажаны вымыть, порезать кружочками толщиной не более 1 см, посолить. Выдержать 15 минут, немного обжарить в растительном масле.

Отдельно поджарить на растительном масле лук и крупно натертую морковь.

Уложить в кастрюлю слоями, чередуя баклажаны и морковь. На каждый слой укладывать кружки помидоров, немножко зелени, чуть поперчить.

Потомить на слабом огне минут 10. Добавить обжаренный лук. Еще потомить 3-5 минут. Сотэ готово. Можно убрать в холодильник, а можно и сразу съесть.

г. Нижний Новгород

Светлана Суханова:

Пицца с грибами

Приготовить тесто из 200 г муки, 2 ст.ложек растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотки соли.

Когда тесто подойдет, выложить его в глубокую форму, смазать маслом, а сверху положить 200 г свежих грибов, нарезанных тонкими ломтиками. Взбить 2-3 яйца с 0,5 стакана воды и 1 ст.ложкой лимонного сока, посолить, поперчить, добавить 2 ст.ложки рубленой зелени, все смешать и вылить на грибы. Выпекать в духовке на среднем огне 20-30 минут.

г.Оренбург.

Оценка - отлично!

Готовила пиццу с грибами по рецепту Светланы Сухановой. Оценка - отлично! Ну просто на пять с плюсом!

Нина ВИШНЯКОВА,
г.Тихвин Ленинградской обл.

Юлия Гацко:

Неузнаваемые оладушки

3 луковицы мелко порубить, вбить туда 3 яйца, перемешать, посолить, поперчить, добавить 3 ст.ложки муки.

Жарить как оладушки на горячем масле.

Порезать морковку, пассеровать ее с томатной пастой, залить этим соусом оладушки, добавить кипяченой воды и потушить минут 20-30.

г.Волжский Волгоградской обл.

Валентина Акимова:

Оладьи «Пышненькие»

Я часто делаю оладьи, и они получаются пышные и круглые, как пончики.

Для приготовления потребуется: 0,5 л простокваши или кефира, 3 яйца, 1 ст.ложка сахара, 1 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки соды, мука.

Яйца, сахар, кефир размешать и добавить муку. Тесто должно получиться густое, но чтобы ложкой можно было размешать.

Выпечка: в сковородке должно быть жиру (свиной, утиный) на половину ее емкости. Ложкой берем подготовленное тесто и кладем в раскаленный жир. Чтобы тесто не прилипало к ложке, следует перед тем, как взять тесто ложкой, погрузить ее в горячий жир.

с.Половинное Новосибирской обл.

Сергей Кузьменко:

Котлеты картофельные с капустой

400 г картофеля, 600 г свежей капусты, 3 яйца, 3 луковицы, 3 ст.ложки сливочного масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст.ложки растительного масла, соль.

Отварной картофель размять деревянным пестиком, добавить яйца, сливочное масло, поджаренный репчатый лук. Отдельно пожарить на растительном масле мелко нашинкованную свежую капусту. Смешать ее с картофельным пюре, посолить, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и пожарить.

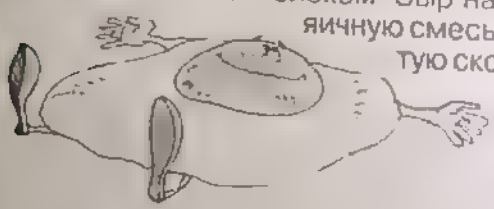
г.Приморско-Ахтарск Краснодарского края.

Лариса Жаркова:

Омлет с сыром «Солнышко»

2 яйца, полстакана молока, 30-50 г твердого сыра, соль по вкусу.

Яйца взбить с молоком. Сыр натереть на терке и добавить в яичную смесь, посолить. Вылить в разогретую сковороду или миску, смазанную маслом, и поставить в духовку. Готовность определите по румяным пятнышкам.



г. Нижний Новгород.

Антонина Аржанова:

Овощная запеканка

Нам потребуется **2 грибных бульонных кубика, 100 г репчатого лука, по 200 г моркови и картофеля, 300 г капусты, 0,5 стакана молока, 4 яйца, 200 г сыра, 50 г растительного масла, зелень петрушки.**

Кубики растолочь, капусту и лук нашинковать, вареные яйца мелко порубить, картофель и морковь натереть на крупной терке. В разогретую форму налить масло и уложить овощи в следующем порядке: 1. Капуста, смешанная с яйцом 2. Картофель - посыпать бульонным порошком. 3. Лук и морковь - посыпать бульонным порошком. Сверху очень медленно залить молоком и поставить в духовку на 30 минут. Вынуть, засыпать натертым сыром, закрыть крышкой и поставить в духовку на 10 мин.

Готовое блюдо украсить петрушкой.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Р

Предлагаю чит
которые можно к
стыдно поставит
Покупаю на р
срезана большая
промываю, обсуш
Морковь тру на к
ми. Обжариваю в
сливаю, остужаю
овощную начинку
скочил» наружу.
В кипящую сол
горошин черног
Я варю в сково
тики, остужаю и у
ки. Выкладываю н
блюдо, посыпаю
резанным **чесно**
только в холодном
К рулетикам м
дать соленые о
хлебный квас, г
тертый хрен. Каже
го сложного нет, и
получается на уд
отличная!

г.Котлас Архан

Л

**0,5 кг мясного фа
капусты, 1 ст.лох
Соус: 0,5 стакана
масла.**

Капусту мелко н
сваренный до полу
мешать. Сделать к
Соус: смешать с
довести до кипени
Котлеты положи
разогретой духовк
Вот вам и ленив

Елена Кучина:

Рулетики из ничего

Предлагаю читателям рецепты вкусных закусочных рулетиков, которые можно кушать и в будние дни, и в праздники будет не стыдно поставить на стол. Аппетитно, а главное - дешево!

Покупаю на рынке недорогие **свиные шкурки**, с которых срезана большая часть сала, но немного оставлено. Тщательно промываю, обсушиваю. Готовлю для рулетиков овощную начинку. **Морковь** тру на крупной терке, **лук репчатый** режу полукольцами. Обжариваю все на **растительном масле**, излишки масла сливаю, остужаю овощную массу. В свиные шкурки заворачиваю овощную начинку и перевязываю нитками, чтобы фарш «не выскочил» наружу.

В кипящую соленую воду бросаю **лавровый листик**, немного **горошин черного перца**, а следом опускаю рулетики.

Я варю в сковородке, примерно 2 часа. После вынимаю рулетики, остужаю и убираю нитки. Выкладываю на большое блюдо, посыпаю мелконарезанным **чесноком**. Едим только в холодном виде.

К рулетикам можно подать соленые огурчики, хлебный квас, горчицу и тертый хрен. Кажется, ничего сложного нет, и закусочка получается на удивление отличная!

г.Котлас Архангельской обл.

Королевское блюдо

Моим домочадцам особенно понравились «Рулетики из ничего» от Е.Кучиной. Я вообще люблю рецепты, в которых из вроде бы «бросовых» продуктов получается королевское блюдо.

Светлана СУХАНОВА, г.Оренбург.

Вера Кадикина:

Ленивые голубцы

0,5 кг мясного фарша, 0,5 стакана риса, 1/4 кочана капусты, 1 ст.ложка раст.масла.
Соус: 0,5 стакана сметаны, 1 ч.ложка муки, 1 ч.ложка масла.

Капусту мелко нашинковать и смешать с фаршем. Добавить сваренный до полуготовности рис, посолить и тщательно перемешать. Сделать котлеты.

Соус: смешать сметану с мукой, посолить, добавить масло и довести до кипения.

Котлеты положить на противень, залить соусом и готовить в разогретой духовке около получаса.

Вот вам и ленивые голубцы.

г.Ковров Владимирской обл.

Галина Голованова:

Сухарник «Экспромт»

В каждой семье бывают ситуации: конец месяца либо нечаянный гость на пороге, а в холодильнике легкий «сквозняк». Что я придумываю в таких случаях? Главное не впадать в панику, сориентироваться. Уж сухарики-то у вас точно есть.

Итак, на сковородку - **растительное масло**, замоченные на одну (!) минуту в холодной воде **сухари - 1-1,5 стакана.** Посыпать их **молотым кориандром или тмином** - то и другое продается везде. Но можно и без них. Обжарить слегка, мешая ложкой, затем сковороду лучше накрыть крышкой. Добавить одну-две мелко нарезанные **луковки**. Слегка обжарить вместе с сухарями. Выложить мелко нарезанную **красную помидорину** и залить **яйцом**, взбитым с половиной стакана **молока**. Не забудьте слегка посолить.

Посыпьте сверху рубленой зеленью (сгодится и сухая), накройте крышкой, убавьте огонь. Через семь минут блюдо готово. Снимите осторожно весь «блин» со сковородки на широкую тарелку. Нарежьте, как торт.

п. Дальнее Константиново Нижегородской обл.

Светлана Суханова:

Тефтели из картофеля

Картофель сварить в «мундире» и очистить. Размять в пюре, добавить муку, специи, взбитое яйцо и соль. Перемешать, сформовать небольшие тефтели и обжарить в перекаленном растительном масле до золотисто-желтого цвета. Немного поперчить и подать в горячем виде.

1 кг картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, специи и соль по вкусу.

г. Оренбург

Елена Студняж:

Северные шаньги

1 кг муки, 30 г дрожжей, 150 г растительного масла, 100 г сахарного песка, 10 г соли, 0,7 л молока.

Замесить тесто, оно получится жидковатым. Разлить его по формам или на небольшие сковородки, дать немного подняться, смазать сметаной и поставить в печь, т.е. в духовку.

Шанег получается много, так что смело зовите в гости родных, друзей, соседей.

Как говорят мои домочадцы, заслышав запах из духовки: «У нас уже ноздри дрожат!»

г. Северодвинск Архангельской обл.

Татьяна Жукова:

Картофельная бабка-«дерунья»

Меня просто «заело» - так хочется поделиться старыми забытыми рецептами. Родилась я за месяц до начала войны, так что детство не было сладким. Всему голова в то время была картошка. Вот по праздникам нас мама баловала таким блюдом, которое я до сих пор готовлю. Моя молодежь уплетает его за обе щеки.

Очистить **картошку**, потереть на мелкой терке, отбросить на сито, чтобы стекла вода. **Сало** нарезать кубиками, поджарить с **луком**, смешать с картошкой, **посолить**, положить в чугунок, плотно закрыть и томить в печи или духовке до золотистого цвета.

п.Гаревое Емельяновского р-на Красноярского края.

Людмила Пугина:

Слойка с крабовыми палочками

Из готового **слоеного теста** вырезать полоски толщиной 0,5 см и шириной 1 см. Этой полоской теста обвить **крабовую палочку**, смазать **яйцом**, взбитым с **солью** и **перцем**. Запечь в духовке.

г. Нижний Новгород.

Наталья Маховикова:

Королевская яичница

3 сосиски, 2 кусочка батона, 2-3 свежих помидора (можно заменить 1 ст.ложкой кетчупа), 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 ст.ложка муки, соль и сахар по вкусу, 0,5 ч.ложки соды, погашенной уксусом, 100 г твердого сыра, зелень.

Растопить на сковороде масло, добавить очищенные от кожицы помидоры (или кетчуп), затем обжарить нарезанные небольшими кусочками сосиски. Яйца, соль, соду, муку и молоко хорошенько взбить, чтобы не было комков. Добавить раскрошенный батон и все хорошо перемешать.

Этой смесью залить сосиски и помидоры. Затем поставить в духовку, посыпав тертым сыром. Жарить до готовности. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью петрушки.

У этого блюда много вариаций. Сосиски можно заменить сарделькой, колбасой, мясом или курицей. Помидоры или кетчуп можно не добавлять вовсе. Можно добавить сладкий красный перец и зеленый горошек. Но тот вариант, который я привела выше, по-моему, самый лучший.

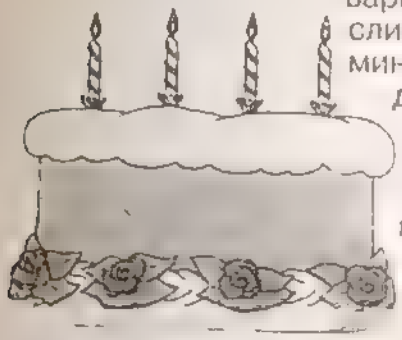
г.Минск, Беларусь.

Лариса Сорокина:

Райский пудинг

Яблоки (антоновка) - 5 штук, стакан толченых сладких сухарей, изюм без косточек - 100 г, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, сок 1 апельсина, вода - 100 г.
Соус: 3 желтка, сахарный песок - 3 ст. ложки, крахмал - 1 ст. ложка, молоко - 0,2 литра, ванилин, 1-2 ст. ложки коньяка.

Яблоки очистить, натереть на терке, смешать с толчеными сухарями, добавить изюм. В отдельной посуде яйца взбить с сахаром, влить сок апельсина и воду, вновь взбить и перемешать с уже приготовленной яблочной массой. Все выложить на густо смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму, варить на пару 1 час, затем поставить в не слишком горячую духовку еще на 30-40 минут. Готовый пудинг выложить на блюдо, отдельно подать сладкий соус.



Соус: желтки растереть с сахарным песком, добавить крахмал, перемешать, влить молоко и варить при непрерывном помешивании до загустения. Снять с огня, добавить немного ванилина и коньяка.

г. Нижний Новгород.

Анна Машарская:

Пасха из сметаны

Пасху по этому рецепту я начинаю делать минимум за неделю до Светлого праздника. Покупаю самую **жирную сметану** и ставлю ее в холодильник для загустения на 2-3 дня. Но обязательно закройте банку крышкой, иначе сметана не загустеет.

Как только сметана «настоится», выложите ее в льняную ткань или марлю, сложенную в несколько слоев, и подвесьте для стекания жидкости (так, как вы это делаете, когда хотите получить творог).

Когда лишняя жидкость стечет, в полученную массу добавьте по своему вкусу **сахар, яйца, орехи, изюм**. Почти готовая пасха от этих добавлений опять станет немного жидковатой. Поэтому положите ее снова в ткань и - под пресс. Пусть пока хранится в холодильнике. На следующий день пасху уже можно выложить на тарелку. Украсьте, как вам подскажет фантазия: **орехами, фруктами**, посыпьте **шоколадом**.

Будьте уверены: все ваши домочадцы обязательно отрежут себе по кусочку сметанной пасхи, даже если творожную никогда не любили.

г.Саянск Иркутской обл.

Наталья Кузьменко:

Закуска «Мухоморчики»

Ножки грибов делаются из **вареных яиц**, а шляпка - из **помидоров**. Варим яйца, очищаем. Белки надрезаем так, чтобы можно было вытащить желтки и положить начинку, не повредив белок.

Начинка:

100 г копченой колбасы пропускаем через мясорубку, добавляем **3 вареных желтка. Подсолить** и **поперчить** по вкусу, добавить **майонез** и все перемешать. Белки наполнить начинкой и наверх положить кусочек свежего помидора, так, чтобы было похоже на гриб. Кончик ножа обмакнуть в майонез и на помидоре сделать маленькие точечки. «Мухоморы» готовы.

с.Бронзовка Баганского р-на Новосибирской обл.

Светлана Милаевская:

Оладушки от бабушки

1 яйцо, 2 ст.ложки сахара, 1/2 ч.ложки соли, 700 г кефира, 1 ч.ложка соды, мука, столько, чтобы получилось не очень густое тесто. Затем добавить 1 ст.ложку растительного масла. Жарить на сковороде на растительном масле.

с.Надежда Ставропольского края.

В.Д.Федотова:

Тушеная картошка «Во саду ли, в огороде»

На 4 порции вам понадобится:

700 г картофеля, 1 луковица, молотый черный и красный перец, молотый кориандр,
1 пучок свежего укропа, 300 мл молока, соль.

Приготовление:

Луковицу мелко порубить. Поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Картофель нашинковать тонкими пластинами.

Обжарить картошку с луком на большом огне.

Обжаренный с луком картофель посыпать специями по вкусу, посолить и тщательно перемешать.

Залить картофель холодным молоком и покрыть крышкой. Довести молоко с картошкой до кипения и уменьшить огонь до минимума. Тушить 10-15 минут. Готовый тушеный картофель посыпать мелко рубленным свежим укропом.

г. Нижний Новгород.

Раиса Морозова:

Звездные блины

Уважаемые хозяйки!

Предлагаю вам рецепт блинов, которые получатся даже у тех, у кого они не получаются никогда.

Состав: поллитровая банка кефира или простокваши, стакан молока, 1 яйцо, 1-2 столовые ложки песка, 1/2 ч.ложки соли, чайная ложка соды, мука, растительное масло.

В кастрюлю наливаем подогретый до теплого, но не горячего состояния кефир (или подогреваем прямо в кастрюле). Туда же выкладываем муку, песок, соль, соду, яйцо и тщательно размешиваем. Муки класть столько, чтобы тесто получилось как густая сметана. 1 стакан молока доводим до кипения и вливаем в кастрюлю струйкой, помешивая (Да, вливаем кипящее молоко! Просто завариваем тесто!) Затем вливаем 2 ст.ложки растительного масла, тщательно размешиваем и все! Тесто для выпечки блинов готово! Я обожаю блины с дырками, а по этому рецепту дырок получается столько, сколько звезд на небе! Отсюда и название. Блины сладкие, сочные, вкусные. Они всегда получаются!

Идею подогревать кефир и использовать кипящее молоко подсказала подруга. А по старинным рецептам тесто для блинов всегда заваривали стаканом кипящего молока. Можно использовать и стакан кипящей воды, но блины будут не такие сдобные.

л. Ардатов Нижегородской обл.

Замечательные блины!

Никогда у меня не получались блины. А «Звездные» блины Раисы Морозовой получились замечательно. Уважаемая Раиса! Вы просто суперкондитер!

Татьяна НИКИТИНА,
г. Нижний Новгород.

Тамара Королькова:

Рулет из сыра

300 г любого твердого сыра кладем в полиэтиленовый мешочек, смазанный внутри **растительным маслом,** хорошо завязываем и кипятим в воде 10-15 минут, пока сыр не станет мягким. Вынимаем сыр из мешочка, быстро раскатываем, выкладываем на сыр начинку: **творог, заправленный солью, чесноком, мелко нарубленной зеленью, можно добавить немного сметаны,** чтобы был сочнее, **отварное куриное мясо.** Быстро сворачиваем в рулет и плотно обворачиваем фольгой. Кладем на несколько часов в холодильник. Перед подачей на стол режем тонкими ломтиками.

г.Кандалакша Мурманской обл.

Татьяна Меркулова:

Каша «Дедушкин ужин»

Это блюдо научил меня делать дед Витя, отсюда и название. Быстро, просто и вкусно. Взять **1 стакан риса, 2 большие луковицы.**

В глубокую сковороду насыпать порезанный полукольцами лук, добавить **2 ст. ложки растительного масла**, выложить промытый рис и залить **2 стаканами горячей воды.** Посолить, поперчить, можно добавить приправу по вашему вкусу.

Все! Закрыть крышкой, довести до кипения, убавить огонь. Через 15-20 минут ужин готов. Можно заменить рис гречкой. Можно добавить в кашу колбасу, тушенку, фарш мясной. Будет только вкусней.

г.Лесозаводск Приморского края.

Быстро и вкусно!

Моя большая благодарность Татьяне Меркуловой за вкусный «Дедушкин ужин». Он готовится очень быстро, поэтому мы тоже делаем его на ужин, и очень часто. Спасибо!

Татьяна ИВАНОВА, г. Конаково Тверской обл.

Вера Петренко:

Тефтели «Колдуны»

500 г мясного фарша, 500 г картофеля, 1-2 луковицы, 1 яйцо, специи, соль по вкусу, сметана, зелень.

Картофель очистить, отварить и потолочь, лук мелко порезать и смешать с фаршем. Потом фарш соединить с картофелем, вбить яйцо, посолить, поперчить и скатать тефтельки, уложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке, периодически поливая соком из-под тефтелек. Готовые «колдуны» полить сметаной и посыпать зеленью. Получается очень вкусно!

г. Краснодар.

Светлана Ильченко:

Жаркое «Фантюза»

1 кг капусты, 3 луковицы, 400 г свинины, 1 стакан растительного масла, 3 зубка чеснока, перец, 4 ст.ложки соевого соуса.

Капусту тонко нашинковать, лук почистить и порезать тонкими полукольцами. Мясо порезать тонкими пластинками, а затем - на полосочки. В глубокую сковороду налить масло и накалить до дымка. Положить мясо и обжаривать его 5 минут, затем добавить лук и подержать еще 2 минуты на сковороде. Эту кипящую массу вылить в капусту, добавить растертый чеснок, черный перец и соевый соус. Перемешать, накрыть крышкой и дать настояться 1 час.

х.Калинин Мясниковского р-на Ростовской обл.

Сергей Кузьменко:

Необычная картошка

На дно кастрюли положить масло, лавровый лист, порезанный крупными кольцами лук и разрезанные на несколько частей зубчики чеснока (если есть, то туда же посыпать порезанный соломкой сладкий перец). Некоторое время обжаривать, не забывая перемешивать. Затем сверху укладываем очищенный картофель, порезанный кружочками толщиной примерно по 1 см, все заливаем водой (вода не должна полностью покрывать картофель, а быть почти вровень с верхним слоем картофеля), солим, ставим на огонь и через 10-15 минут по очень вкусному запаху определим, что еда готова

Состав: **картошка - 5-7 шт., лук - 1 головка, чеснок - 3-4 зубчика, лавровый лист - 1 шт., сливочное масло - 50-70 г, соль по вкусу, перец сладкий - 1 шт.**

г.Приморско-Ахтарск Краснодарского края.

Людмила Кушпетюк:

Пшенная каша «Одуванчик»

Промойте **2 стакана пшена**, ошпарьте кипятком, чтобы крупа не горчила. Залейте в кастрюлю **6 стаканов воды**, доведите до кипения и засыпьте крупу. Туда же добавьте **2 измельченные луковицы** среднего размера, **2 натертые на мелкой терке картофелины, 50 г растительного масла, 2 взбитых яйца и 1 десертную ложку соли.**

Вначале кашу помешайте, чтобы она не пригорела на плите, а потом накройте крышкой и поставьте в духовку томиться.

Аромат будет от этой каши такой, что не хочешь, а тарелочку отведаешь.

г.Ковров Владимирской обл.

И это - обычное пшено?!

Двумя руками голосую за пшенную кашу «Одуванчик» по рецепту Людмилы Кушпетюк. Очень вкусно. И никто не догадывается, что это - обычное пшено

Г. ГОРЮНОВА, п. Саракташ Оренбургской обл.

Татьяна Агарева:

Зеленые лепешки

Вкуснятина еще та!

Свежий зеленый лук - 300-400 г, 2-3 ст. ложки муки, 3 яйца, соль, щепотка сахара.

Лук мелко порезать, смешать с другими компонентами. Обжарить как небольшие оладушки с двух сторон на растительном масле.

г.Пенза.

Светлана Милаевская:

Горячая закуска из баклажанов «Грибы»

3 баклажана, 3 яйца, 50-100 г сливочного масла, 3-4 луковицы, 200 г сметаны, 1 кубик грибного бульона.

Честно говоря, я не очень люблю использовать кубики, но здесь аромат грибов необходим - в нем изюминка блюда.

Взбить яйца с солью и перцем. Осторожно: не пересолите - еще в кубике будет соль. Нарезать баклажаны (прямо с кожицей) кубиками размером с небольшие грибочки и замочить в яичной смеси на 10-15 минут. Обжарить лук на сливочном масле.

Выложить в масло баклажаны с яйцом. Очень быстро перемешайте, иначе получится яичница. Когда баклажаны чуть поджарятся, добавьте кубик. За 5-10 минут до полной готовности (баклажаны станут мягкими) добавьте сметану.

Когда мне рассказали этот рецепт, я не поверила, что из баклажанов можно сделать «грибы». Вкус получается оригинальный: то ли грибы, то ли мясо, то ли печень, но уж никак не баклажаны.

с.Надежда Шпаковского р-на Ставропольского края.

Ирина Самохвалова:

Жаркое «Бабьи языки»

У меня есть фирменный рецепт, который достался мне от моей мамы. Это блюдо я готовила, пока жила с мамой, и готовлю теперь, будучи замужем. Моему мужу оно очень нравится.

Тесто: **3 яйца, 1 стакан молока, чуть соли, мука.**

Замесить густое тесто как на пельмени. Затем приготовить фарш.

Фарш: **взять 500 г свинины, 500 г говядины.**

Все это перекрутить, добавить мелко нарезанный лук, чуть молока, чтобы фарш был сочным.

Затем нужно взять тесто, отрезать кусочек и раскатать лепешку, чем тоньше лепешка, тем вкуснее. Намазать эту лепешку фаршем и свернуть рулетиком. Этот рулетик разрезать на кусочки сантиметров по 7. Обжарить с обеих сторон. Сложить в кастрюльку, пересыпав нашинкованной **морковью, луком**, нарезанным полукольцами. Залить **бульоном** (если нет бульона, то просто водой) и потушить 10 мин. Блюдо готово. Оно очень сытное, и все гости всегда удивляются. Мы делали это блюдо на нашу свадьбу. И всем очень понравилось. Может, и читателям нашей любимой газеты оно пригодится.

с. Разъезжее Ермаковского р-на Красноярского края.

Людмила Орлова:

Тюлебяки

Это блюдо моя внучка называет «Тюлебяки», ну и мы так стали называть.

Для этого блюда нужно: **1 пачка вафельных коржей, 800 г мясного фарша и сырые яйца.**

В мясной фарш добавляю жареный на растительном масле до золотистого цвета репчатый лук и специи (на любителя; я добавляю паприку, перец, соль, мускат. Затем на один корж накладываю ровным слоем фарш, накрываю другим коржом и прижимаю. И так, пока все коржи не кончатся. Затем эти проложенные коржи режу на квадратики или ромбики. Каждый квадратик или ромбик окунаю во взбитые сырые яйца и жарю с обеих сторон на растительном масле.

г.Тамбов.

Елена Ермакова:

Котлеты из капусты «Сытый муж»

Это блюдо научила готовить меня бабушка моего мужа.

Необходимо взять: **0,5-литровую банку квашеной капусты, 1,5 стакана муки, 1 ст.ложку сахара, 1 яйцо, 1 ч.ложку соды, 1 крупную луковицу** (мелко по[illegible]ть)

В[illegible] смешать, вылепить котлеты (лучше это делать мокрыми руками). Жарить 30 минут на медленном огне на растительном масле с двух сторон.

г.Венев Тульской обл.

И капуста убавляется

Котлеты по рецепту Елены Ермаковой «Сытый муж» готовлю очень часто: и вкусно и капуста убавляется.

А. ДОРОФЕЕВА, г. Омск.

Лилит Петросян:

Хачапури с плавленым сыром

Для теста: **250 г маргарина, 2 яйца, 200 г творога, 1 стакан муки, 1/4 ч.ложки соды, соль по вкусу.**

Для начинки: **200 г плавленого сыра, 1 головка чеснока, 2-3 ст.ложки сметаны.**

Тесто замесить и разделить на 2 части. Раскатать лепешки средней толщины. На одну лепешку положить начинку: сыр и чеснок, перетертые на терке и размешанные со сметаной. Сверху накрыть вторым слоем теста и защипнуть края, поставить в духовку. Готовые изделия можно полить сметаной.

г.Белореченск Краснодарского края

Блинч

Обычно, если
пекут толстые б
цептом, который
очень вкусные б
2 яйца (или 2
ваниль, если е
ков), **1/2 ч.л. со**
перемешать и во
на оладьи. Затем
ст.л. растительн
кой струйкой, по
стало жидким, к
А еще открою
сковородку при в
колите на вилку с
(растительным
сковороду перед
По этому рец
ные и кружевны
растопленном с
с растительным

Мак

Для приготовл
Одна - любая, др
обжариваем фар
мелко нарезанны
плавленого сыра
фарш, томатны
ловину большой
стенции жидкой
Посолите, поп
ложите натертый
порубленный че
рите макароны,
по тарелкам и щед
их итальянской
Королевское блю
Количество про
скажет вам ваш в

Елена Овчарова:

Блинчики из заварного теста

Обычно, если перекиснет молоко, сметана, кефир, хозяйки пекут толстые блины, оладьи, пирожки. Я хочу поделиться рецептом, который знают немногие - как печь тонкие, кружевные и очень вкусные блинчики из любых кисломолочных продуктов.

2 яйца (или 2 свежих белка) взбить с **3 ст.л. сахара, добавить ваниль, если есть, 100 г водки** (для более кружевных блинчиков), **1/2 ч.л. соли.** Добавить **1 л кисломолочных продуктов**, перемешать и всыпать муки столько, чтобы получилось тесто как на оладьи. Затем положить **1 ч.л. соды, гашенной уксусом, 3 ст.л. растительного масла**, еще раз перемешать. В тесто тонкой струйкой, помешивая, влить кипяток, чтобы тесто по густоте стало жидким, как на тонкие блинчики. Выпекать как обычно.

А еще открою маленький секрет, как равномерно смазывать сковородку при выпечке блинчиков: половинку картофелины наколите на вилку срезом наружу, опускайте ее в чашечку с маслом (растительным или растопленным сливочным) и смазывайте сковороду перед выпечкой блинчика!

По этому рецепту блинчики получаются удивительно нежные и кружевные, безумно вкусные, но лучше выпекать их на растопленном сливочном масле или смеси сливочного масла с растительным.

г.Краснодар.

Галина Аншакова:

Макароны с итальянской подливой

Для приготовления подливки потребуются две сковородки. Одна - любая, другая - большая, глубокая. В одной сковороде обжариваем фарш на любом жире. А в глубокой обжариваем мелко нарезанный лук (**2-3 луковицы**). Затем добавляем **кусочки плавленого сыра.** Перемешиваем все. Добавляем **обжаренный фарш, томатный соус** (любой), чтобы содержимое заняло половину большой сковороды, разбавьте горячей водой до консистенции жидкой сметаны.

Посолите, поперчите, положите натертый или мелко порубленный чеснок. Отварите макароны, разложите по тарелкам и щедро полейте их итальянской подливкой. Королевское блюдо!

Количество продуктов подскажет вам ваш вкус.

г.Барнаул Алтайского края.

Просто супер!

Благодаря вашей газете я стала готовить в сто раз лучше. А макароны с итальянской подливкой по рецепту Галины Аншаковой стали теперь моим коронным блюдом. Просто супер!

Г.ГОРЮНОВА, п. Саракташ Оренбургской обл.

Ольга Малышева:

Вкуснейшая картошка

Чаще всего горячее на нашем столе - это блюда из картошки. Пюре и жареная картошка, на мой взгляд, слишком обыденные. Предлагаю необычную тушеную картошку.

В кастрюлю режем **очищенную картошку** крупными кусочками (примерно в 3 раза крупнее, чем для супа), заливаем водой на 2-3 см выше уровня картошки и ставим вариться. Как закипит - снимаем пену, варим 5-10 минут и добавляем **1-2 луковицы**, порезанные полукольцами, солим по вкусу. Варим еще 10-15 минут и добавляем **3-5 листиков лаврушки**, растительное масло по вкусу и тушим до готовности, не забывая иногда перемешивать. Кто любит **укроп** - за 2 минуты до готовности можно положить **1 ст.ложку сухого** или непосредственно перед подачей посыпать свежим. Вкуснейшая картошка готова.

г.Сенгилей Ульяновской обл.

Превосходит все ожидания!

Очень нам понравилась «Вкуснейшая картошка» Ольги Малышевой. Просто, дешево, а результат превосходит все ожидания!

Альбина ТЫРОВА, г. Новосибирск.

Людмила Пустовалова:

Запеканка «Весенний денек»

Свежую капусту режу не очень крупно, солю и оставляю на время.

Морковь свежую натираю на крупной терке, обжариваю на растительном масле с луком в пропорции 1:1 до полуготовности, добавляю нарезанную соломкой **колбасу** и жарю еще 5-10 минут. **Рис** отвариваю и смешиваю с морковью **Солю, перчу.**

Вместо колбасы можно взять грибы или вареные яйца.

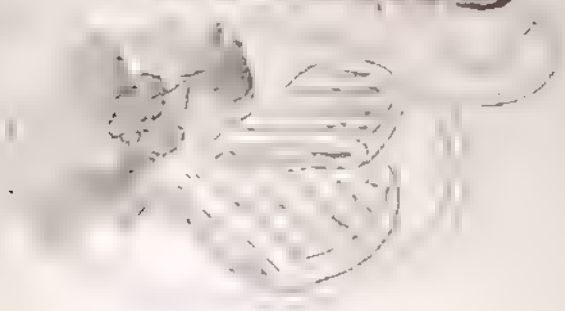
В смазанную маслом форму укладываю 2/3 части капусты, затем смесь из моркови, лука, риса, колбасы. Сверху оставшуюся капусту. Заливаю все майонезом. Если еще и сыром посыпать - ум отъешь!

И в духовку на 35-40 минут до готовности.

Количество продуктов зависит от того, в какой форме и на какое количество человек вы собираетесь готовить.

г.Волгодонск Ростовской обл.

Пироги, бутерброды, пицца



Наталья Боброва:

Шарлотка с капустой

Тесто: 250 г майонеза, 3 яйца, 1 ч.ложка соли, 1 ч.ложка соды (без горки), 1 стакан муки.

Капусту мелко порубить, немного потушить, потом смешать с остальными продуктами и хорошо перемешать. Вылить в форму и поставить в духовку.

г. Нижний Новгород.

Татьяна Назарова:

Бутерброды «Каникулы»

Режем **батон** на ломтики, каждый ломтик еще пополам. **Картошку** трем на крупной терке, добавляем немного **муки, солим.**

В **майонез** выдавливаем **чеснок** через чеснокодавку. На разогретую сковороду наливаем растительное масло (без запаха), ложкой выкладываем небольшие тонкие лепешки из картошки, сразу же на них прижимаем ломтики батона, чтобы приклеились. Обжариваем до хрустящей корочки с одной стороны. Выкладываем на тарелку ломтиком батона вниз, смазываем верх бутерброда майонезом с чесноком, сверху кладем кружочек помидора, можно поперчить и посолить. Украсить веточкой петрушки. Можно есть и горячими, и холодными.

г.Кингисепп Ленинградской обл.

«Каникулы» - в удовольствие

Спасибо Татьяне Назаровой за бутерброды «Каникулы». Сколько бы их ни сделала, всегда семья съедает на ура!

Светлана СУХАНОВА, г.Оренбург.

Людмила Митина:

Пирог «Зимою - лето»

Сначала сделаем тесто: **2 стакана сахара взбиваем с 2 яйцами, отдельно рубим 2 стакана муки с пачкой маргарина, добавляем 1/2 ч.л. соды, погашенной ложкой уксуса.**

Замешиваем тесто. Добавляем еще **стакан муки**, делим тесто на 4 части и ставим на час на холод. Вынимаем тесто. 2 части натираем на крупной терке прямо на противень, сверху быстро выкладываем начинку и накрываем тестом, натерев оставшиеся две части. Причем каждую четвертушку вынимаем из холодильника по одной, чтоб не размягчились раньше времени.

Для начинки берем **свежие яблоки,** порезанные дольками и посыпанные **сахаром**, любое **варенье, джем, орехи, изюм,** пропущенные через мясорубку, - не смешивая, а раскладывая их по отдельности на нижнем слое теста. Выпекать такой пирог 30 минут в горячей духовке. Когда подадим к столу и нарежем на куски, кому-то достанется пирог с яблоками, кому-то с орехами... Забавно?

г. Сергач Нижегородской обл.

Потрясающе!

Каждый номер «Скатерти-самобранки» вызывает желание немедленно что-то взять на вооружение и накормить этой вкуснятиной семью. Моя огромная благодарность Людмиле Митиной за пирог «Зимою - лето». Этот рецепт просто потрясающий! Очень вкусно и необычно!

Светлана СУХАНОВА, г.Оренбург.

Марина Дубровская:

Эклеры с печенью минтая

Размять вилкой **печень минтая (1 банку), 3-4 отварных яйца,** мелко порезать **1 луковицу** и обдать ее кипятком. Все смешать. Испечь мелкие эклерчики. (Это можно сделать накануне.) Наполнить их начинкой, срезав крышечку. Украсить тертым **желтком.**

Для эклеров вскипятить **1 стакан воды, 100 г маргарина, щепотку соли.** Быстро всыпать **1 стакан просеянной муки,** убавить огонь и, помешивая, подсушить тесто 1-2 минуты. Слегка остудить в миске и, вбивая по одному, добавить **4 яйца.** Вымесить гладкое тесто. Выкладывать на противень маленькие шарики (меньше грецкого ореха) и печь в духовке, пока они не поднимутся и не зарумянятся.

Такие эклеры можно наполнять любыми паштетами и салатами, а также сладкими кремами.

г. Санкт-Петербург.

Любовь Летунова:

Пирог «Манник»

Порадовала маму

Хочу выразить огромное спасибо Любови Летуновой за очень вкусный пирог «Манник». Я сама его приготовила, чем очень порадовала маму.

Маша ЗУБАРЕВА, г.Киров.

Это мой самый любимый и самый быстрый пирог.

1 стакан сметаны (не обязательно густой), 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан манки, 1-2 ст.ложки масла (маргарина) растопленного, 1/2 ч.ложки соды (погасить), 1-2 ст.ложки какао.

Все перемешать. Вылить в смазанную форму. Выпекать. Готовность проверять спичкой. Не знаете такого метода? Учу! Втыкаете в пирог спичку, если она сухая и чистая, то пирог готов.

г.Кемерово.

Ольга Мелешкина:

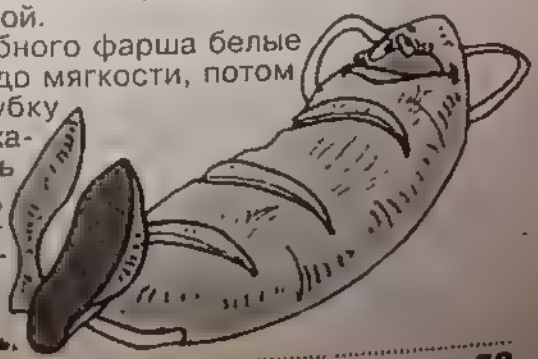
Расстегаи с грибами

3 стакана муки, 1 стакан молока, 2-3 ст.ложки сливочного масла, 1/2 ст.ложки сахара, 2-3 яйца (1/2 на смазку), 1/2 ч.ложки соли, 15 г дрожжей.

Начинка: 50 г сушеных грибов, 3 ст.ложки сливочного или растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 ч.ложка муки, перец, соль.

Дрожжи положить в теплое молоко, добавить сахар и перемешать. Всыпать муку и опять перемешать. Опару поставить в теплое место, дать подойти. Когда она подойдет, добавить соль, яйца, сливочное масло. Замесить тесто. Дрожжевое тесто поделить на кусочки, как для пирожков. Шарики теста раскатать и на середину положить начинку, защипить, придавая круглую форму, оставляя незащипанной середину шва. Расстегаи уложить на смазанный лист и дать постоять 20 минут. Смазать расстегаи яйцом и выпекать. Готовые расстегаи смазать маслом и накрыть влажной салфеткой.

Для приготовления грибного фарша белые сушеные грибы отварить до мягкости, потом пропустить через мясорубку или мелко нарубить и поджарить с маслом. Прибавить мелко нарубленный лук, муку, соль, перец и перемешать. К расстегаю с грибами можно подать грибной бульон.



г.Рязань.

Лариса Шевчук:

Пирог с луком и сыром

1 стакан муки, 0,5 пачки (125 г) маргарина, 3 ст.ложки сметаны, 0,5 ч.ложки соды.

Маргарин порубить или натереть на терке, замесить тесто, положить в холодильник, пока готовится начинка: **2 луковицы, 3 яйца, 2 плавленых сырка, зелень - по желанию.**

Лук мелко порезать и спассеровать (не жарить!). Остудить, добавить взбитые яйца и натертые на терке сырки. (Попутно совет: чтоб легко натереть сырки, предварительно смажьте терку растительным маслом). Можно добавить зелень. Начинка получится жидковатая. Пусть это вас не смущает - так и должно быть.

Тесто разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать, уложить в смазанную маслом сковороду, сделав бортик. Выложить начинку, закрыть лепешкой из меньшей части теста. Защипать края, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке, пока не зарумянится.

Резать, предварительно слегка остудив (не горячим).

г.Североморск Мурманской обл.

Нежный и сытный

Хочу поблагодарить Ларису Шевчук за рецепт, который очень понравился моей семье. «Пирог с луком и сыром» очень-очень вкусный. Делала его много раз. Всем он нравится. Он нежный и сытный.

Ольга ЛОГУНЦОВА, г.Санкт-Петербург.

Диана Прицкова:

Пирог «Друг сердечный»

Жизнь заставила меня изобрести пирог с использованием яблок. Шарлотка всем уже порядком поднадоела, и я придумала свой вариант.

Тесто: взбить **3 яйца** с **0,5 стакана сахара** и **2-3 ст.ложками меда.** Добавить **соду, гашенную уксусом,** и **муку (1,5 стакана)**, чтобы тесто получилось не очень густое.

В разъемную форму, смазанную маслом, выложить тесто, сверху слой яблок, нарезанных дольками. Яблоки немного посыпать сахарным песком, а потом сверху еще и масляной крошкой.

Масляную крошку готовят так: **2 ст.ложки муки, 2 ст.ложки сахарного песка и 2 ст.ложки сливочного масла.** Если не получится крошка - добавить еще муки. Полученной крошкой посыпать пирог сверху и выпечь в духовке. Очень необычно и вкусно.

г.Кстово Нижегородской обл.

Татьяна Храмогина:

Чебуреки «Алтайские»

Для теста: 4 стакана муки (берите стакан не маломерок, а тот, в который вмещается 250 г), 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Жир для жаренья можно брать любой, но лучший фритюр - смесь разных видов.

Начинка: 700 г баранины, 300 г лука репчатого, специи, соль. Пропустить через мясорубку, вымесить.

Воду с солью и растительным маслом вскипятить и заварить в кипятке 2/3 стакана муки. Остудить. Вымесить тесто, добавляя остальную муку. Если тесто липнет к рукам, муки нужно еще добавить (мука по влажности бывает разной). Тесто должно быть эластичным.

Дать постоять 1 час (можно и дольше), положив в пакет, - пусть набухает.

Из этого количества теста получится 25 чебуреков размером с ладонь, красивых, пупырчатых. Какое бы тесто я ни пробовала, это получается самое лучшее.

На раскатанное тесто (лепешка размером с блюдечко) положить фарш, сложить вдвое и защипнуть зубцами вилки.

Жарить в большом количестве жира с двух сторон до образования румяной корочки.

с. Солонешное Алтайского края.

Ольга Петрова:

Пироги на холоде

3 ст.ложки песка, 2 стакана молока, 50 г дрожжей, 200 г маргарина, 2 яйца, мука - сколько возьмет тесто (стаканов 6).

Замесить тесто на ночь и убрать в холодильник. Утром печь пироги с любой начинкой.

Мне очень нравится этот рецепт, т.к. для приготовления этих пирожков не нужно возиться целый день, как с пирогами «теплым способом». Пока муж и дети еще спят, у меня уже на столе - пироги.

г.Рязань.

Галина Королева:

Быстрый пирог

250 г кефира, 1,5 стакана муки, 2 яйца, 0,5 ч.ложки соды, 0,5 стакана сахарного песка. Смешать - и в духовку.

г. Павлово Нижегородской обл.

Людмила Митина:

Пирожки с солеными огурцами

Очень пикантно и вкусно, поверьте! Тесто замешиваю безопарным способом: **мука - 500 г, молоко - 200 г, яйцо - 1 шт., дрожжи - 40 г, масло растительное - 3 ст.ложки, масло сливочное - 150 г.**

Для начинки пассерую репчатый лук. Затем соленые огурцы режу соломкой или тру на крупной терке. Обжариваю на растительном масле минут [illegible] 10. Затем добавляю сахар и черный перец. Соединяю с пассерованным луком

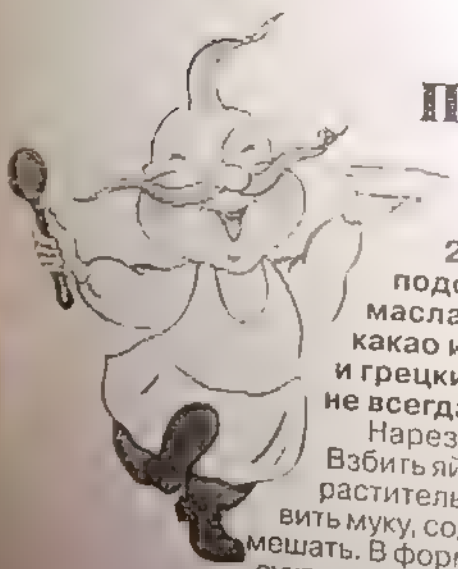
4 средних огурца, 3 шт. репчатого лука, 6 ст.ложек растительного масла, 1 столовая ложка сахара, черный перец по вкусу. Разделываю тесто, леплю небольшие пирожки, даю расстояться и выпекаю в духовке

г.Сергач
Нижегородской области.

Удивительно вкусно!

Особая благодарность Людмиле Митиной за ее пирожки с солеными огурцами. Сколько раз я делала такие пирожки по разным рецептам, и только в этом варианте пирожки получились удивительно вкусными.

Татьяна НИКИТИНА,
г. Нижний Новгород.



Ольга Пурдя:

Пирог «Смуглянка»

Продукты: 4-5 яблок, лучше кисловатых, 2 стакана с верхом муки, 3 яйца, 2 стакана без верха сахара, 250 г подсолнечного рафинированного масла, по 2 чайные ложки без верха какао и корицы, по полстакана изюма и грецких орехов (изюм и орехи я кладу не всегда), 0,5 ч. ложки соды.

Нарезать дольками очищенные яблоки. Взбить яйца с сахаром, добавляя постепенно растительное масло. Во взбитую массу добавить муку, соду, какао, корицу, хорошенько перемешать. В форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, положить яблоки, посыпать изюмом и орехами и залить взбитым тестом. Поставить в духовку, нагретую до 180-200 градусов, печь 40-50 минут. Готовый пирог можно украсить сахарной пудрой, орехами, изюмом, кокосовой стружкой.

г.Туринск
Свердловской обл.

Наталья Козлова:

Пирог «Супер»

Тесто: 200 г маргарина или сливочного масла (растопленного), 4 ст.ложки какао, 2 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 4 яйца, 0,5 ч.ложки соды, изюм или орехи.

В растопленное масло добавить какао, сахар, молоко. Все перемешать и прокипятить. Остудить. Добавить яйца, просеянную муку с содой. Хорошо все перемешать и добавить изюм или орехи. Выложить тесто в смазанную форму и выпекать в духовке до готовности. Затем обмазать пирог шоколадной глазурью.

Шоколадная глазурь: к 4 ст.ложкам сахара добавить 4 ст.ложки какао, 4 ст.ложки молока.

Все довести до кипения, в конце добавить **50 г сливочного масла.**

г. Великий Новгород.

«Супер» - супер!

Хочется сказать спасибо Наталье Козловой за пирог «Супер». Он действительно оправдывает свое название.

Ирина КОРЕПОВА, п.Вахтан Нижегородской обл.

Людмила Митина:

Капустный пирог к утреннему чаю

Такой пирог можно приготовить не только воскресным утром, но и в будний день.

Начинку нужно подготовить с вечера. Мелко нашинковать свежую капусту, посолить и отварить. Лучше в молоке, тогда она получится сочнее и вкуснее. Лишнюю жидкость, оставшуюся после варки, надо сцедить. Сварить вкрутую несколько яиц и, порубив их, смешать с готовой капустой. На ночь оставить начинку в холодильнике, а утром включить духовку и приступить к тесту.

Влить в миску **стакан кефира** или **сметаны**, взбить **3 яйца**, при этом постепенно добавляя **муку**, положить немного **соды** (негашеной!), **соли** и покрошить в тесто **полпачки сливочного** мягкого **масла**. Размешанное тесто должно быть жидким, как на оладьи.

В смазанную жиром форму вылить половину теста и поверх осторожно выложить всю **начинку**. На начинку вылить остальное тесто и покрошить сверху **50 г сливочного масла**. Вдобавок посыпать все это **тертым сыром**.

Через 15-20 минут после того, как поставите пирог в духовку, вы безошибочно получите настоящий шедевр кулинарного искусства. А теперь представьте, как приятно вашим близким просыпаться в тот момент, когда ни с чем несравнимый аромат свежеиспеченного пирога наполнит ваш дом! Ваши дети будут вспоминать этот запах всю жизнь, как запах детства. А муж будет носить вас на руках, вот увидите!

А чтобы ваши пироги никогда не подгорали - не забудьте в духовку под противень поставить блюдце с водой.

г.Сергач Нижегородской обл.

Татьяна Храмогина:

Булочка на скорую руку

50 г дрожжей (сырых), 1 стакан молока, 3 яйца, 3 ст.ложки сахара, 100 г маргарина, соль по вкусу.

Маргарин растопить и дать остыть. В слегка подогретом молоке развести дрожжи, соль, сахар, добавляя взбитые яйца и муку, в конце ввести маргарин. Замесить тесто, чтобы отставало от руки посуды. Дать тесту постоять минут 40-60. Раскатать в тонкий пласт, тоньше, чем на пельмени (может получиться 2-3 пласта). Пласт посыпать сахаром и скатать в рулет нарезать рулет поперек по 5 см, дать постоять будущим булочкам минут 20-30. Выпечь сверху, пока не остыли, смазать сахарным сиропом.

с.Солонешное Алтайского края.

Татьяна Устинова:

Ватрушка «Маленькая радость»

Для теста: 2 стакана муки, соль, 1 ст.л. песка, 150 г охлажденного маргарина.

Для начинки: 0,5 кг творога, 3 яйца, 1 стакан песка.

Порубить маргарин вместе с мукой, песком, солью. Половину нарубленной крошки насыпать на сковороду, на нее положить творожную начинку, в которую можно добавить изюм и курагу. Сверху покрыть оставшейся крошкой. Выпекать 40 минут при температуре 200-250 градусов.

Таким же образом можно сделать и маленькие ватрушки.

г. Нижний Новгород.

Юлия Лепехина:

Тульские «Лапти»

3 стакана муки, 0,5 ч.ложки соды, 1/4 ч.ложки соли, 1 яйцо, 1 стакан простокваши.

Муку просеять, добавить соль, соду, простоквашу и яйцо. Замесить тесто. На посыпанном мукой столе разделать маленькие булочки, оставить на 10 минут для расстойки, а затем приплюснуть рукой, положить начинку и сформировать пирожки. Начинка может быть любой: картофельное пюре, обжаренный мясной фарш, тушеная капуста с рублеными вареными яйцами. Пирожки подсыпать мукой, положить швом вниз и раскатать скалкой: чем тоньше, тем лучше. Жарить «лапти» на сковороде в горячем растительном масле с обеих сторон.

Горячие «лапти» вкусны с соусом из сметаны, пропущенным через чесночницу чесноком и порубленной зеленью.

д.Федоровка Узловского р-на Тульской обл.

Надежда Горянова:

Булки «Царские»

3 яйца, 5 ст.ложек сахара, соль по вкусу, 1 пакетик дрожжей, 1 стакан молока, полпачки (120 г) растопленного маргарина, мука.

Яйца, сахар, молоко, соль, дрожжи смешать, добавить муки, чтоб получилось не очень крутое тесто. Тесто раскатать в прямоугольник.

0,5 пачки маргарина растопить, смазать тесто, посыпать сахаром, свернуть тесто рулетом, разрезать на кусочки примерно 3 см толщиной (для булочек) и поставить на расстойку на 2 часа. Выпекать до золотистого цвета

с.Федосеевка, г. Старый Оскол Белгородской обл.

Для Дарьюшки, и не только

Благодарю Надежду Горянову за ее «Царские» булки. Я давно хотела узнать, как получаются такие булочки. Раньше по-разному пробовала, но такие, как хотелось, получились только эти. Моим домашним очень понравились, особенно дочке Дарьюшке.

Ольга КОНОНЕНКО, г.Ленинск-Кузнецкий Кемеровской обл.

Александра Федорова:

Рыбный пирог

3 вареных яйца, 2 средние луковицы, 1 банка рыбных консервов (сайра, скумбрия и др.), 100-150 г твердого сыра.

Лук порезать тонкими полукольцами и замариновать с помощью уксуса.

Консервы размять вилкой, предварительно убрав косточки.

Для теста: 1 пачку маргарина (лучше сливочного) натереть на терке, добавить **1 ст.ложку** сахарного **песка, 1 стакан муки** (можно чуть больше, чтобы отставало от рук), **0,5 пакетика разрыхлителя для теста** (или **1 ч.ложка соды, гашенной уксусом**).

Тесто разделить на 3 части, выпечь коржи. Я тесто раскатываю прямо на противне, придавая нужную форму - круг, квадрат, прямоугольник.

Первый выпеченный корж смазываем майонезом, укладываем на маринованный лук и натираем на терке яйца. Второй корж смазываем майонезом и укладываем на него рыбу. Третий корж смазываем майонезом и натираем сверху сыр.

Основные достоинства пирога в том, что он готовится очень быстро, набор продуктов доступен и, как правило, есть в каждом доме. А главное, пирог имеет нежный вкус и является хорошей закуской.

г.Колпино, г. Санкт-Петербург.

Таиара Бледных:

Пирог «Лакомка»

Начинка: 4 яйца взбить с **0,5 стакана сахара**, добавить **0,5 кг творога** и еще взбить.

Для **теста: 2 стакана муки, 200 г замороженного сливочного масла, натертого на крупной терке, 0,5 стакана сахара, соды - 0,5 ч.ложки.**

Все перетереть в крошку. Две трети крошки выложить в широкую форму для выпечки, на нее вылить начинку, сверху оставшуюся крошку. Выпекать 45-50 минут при температуре 180-200°С. Готовность проверить лучинкой - если начинка не сырая - пирог готов.

г.Кемерово

Светлана Зырянова:

Капустный пирог для ленивых

500 г капусты мелко нарежьте и положите на сковороду или в форму. Растопите до кипения **полпачки маргарина** и залейте им капусту.

Приготовьте **тесто**: взбейте до однородной массы **3 яйца, 5 ст.ложек сметаны, 3 ст.ложки майонеза, 6 ст.ложек муки, 1 ч.ложку соли, 2 ч.ложки разрыхлителя.**

Сковороду с капустой залейте тестом и поставьте в разогретую до 200-220 градусов духовку на 30 минут. Запекайте до золотистого цвета.

г.Барнаул Алтайского края.

Лидия Тарасова:

Закусочный пирог с рыбными консервами

Тесто: 2-2,5 стакана муки, 125 г маргарина, около стакана молока или кефира, 1 ч.ложка соли, 2 ст.ложки сахара.

Перемешать в миске ножом, будто разрубая, маргарин с мукой. Добавить соль, сахар и соду на кончике ножа, гашенную 1 ч.ложкой уксуса. После этого тесто замесить руками, сделать из него ком и положить в холодильник.

Начинка: отварной рис, рыбные консервы, например, «Скумбрия в масле», **лук** измельчить и поджарить в **масле.**

Теперь достать тесто, раскатать 2/3 и выложить его на смазанный лист. Затем выложить рис, размятую вилкой рыбу поверх риса и сверху лук. Затем положить кусочки маргарина. Раскатать оставшееся тесто (1/3) и накрыть пирог. Защипать края и смазать верх взбитым яйцом, выпекать 20-25 минут в духовке.

г.Чернушка Пермского края.

Пицца,

Я начала гото
лась она у меня
водил процессом
пока она не начал
прийти на пиццу.
Я всегда готов
0,5 л воды, 1,
(можно и не кла
Насыпаем **му**
и начинаем меси
от рук. Тесто не д
стаканов муки.
Пока тесто под
небольшими вары
- **колбаса** или
- **лук** (кольцам
- **соленые огу**
- **помидоры** (к
- **тертый сыр.**

Я готовлю бол
катываю очень то
Наматываю его на
Затем промазы
кроме самого кра
Кладу колбасу, н
лук, помидоры, сы
занных огурцов, п
лицу. Сверху оби
защипываю, остав
край, как у ватруш
Остается только
зарумянятся.

Пиро

Яйца - 3 штуки,
бавить **1 банку сгу**
8 ст.ложек муки.
тщательно перемеш
можно добавить **ма**
Сверху готовый п
сахарной пудрой.

Ирина Сапожникова:

Пицца, которая очень нравится моему мужу

Я начала готовить такую пиццу несколько лет назад. Получилась она у меня не сразу, а путем долгих экспериментов. Руководил процессом муж: критиковал и делал замечания до тех пор, пока она не начала ему нравится. Впрочем, и гости всегда готовы прийти на пиццу, и сотрудники высоко оценили ее.

Я всегда готовлю дрожжевое тесто

0,5 л воды, 1,5-2 ч.ложки соли, 3-4 ст.ложки сахара, 1 яйцо (можно и не класть), 0,5 стакана растительного масла.

Насыпаем **муку**, добавляем **1-2 пакетика сухих дрожжей** и начинаем месить тесто до тех пор, пока не станет отлипать от рук. Тесто не должно быть очень крутым. Обычно уходит **7-8 стаканов муки.**

Пока тесто подходит, делаю начинку. У нас прижилась одна (с небольшими вариациями):

- **колбаса** или **ветчина** (мелкие кубики или соломка),
- **лук** (кольцами),
- **соленые огурцы** или **грибы** (кубиками),
- **помидоры** (кружочками),
- **тертый сыр.**

Я готовлю большую пиццу - во весь противень. Тесто раскатываю очень тонко, как можно тоньше, но чтоб не рвалось. Наматываю его на скалку и переношу на противень.

Затем промазываю пласт томатным соусом или кетчупом, кроме самого края (отступив 1-1,5 см).

Кладу колбасу, не сплошным слоем, а посыпаю. Потом, огурцы, лук, помидоры, сыр. Всю жидкость, которая остается от нарезанных огурцов, помидоров, грибов, я выливаю равномерно на пиццу. Сверху обильно смазываем пиццу майонезом. Края я не защипываю, оставляю как есть, иначе получается очень толстый край, как у ватрушки.

Остается только испечь пиццу в духовке. Пеку, пока края не зарумянятся.

г.Бор Нижегородской обл.

Светлана Шиндина:

Пирог «Домовенок Кузя»

Яйца - 3 штуки, взбить с **0,5 стакана сахарного песка** и добавить **1 банку сгущенки**. Все перемешать, туда же положить **8 ст.ложек муки.** Погасить **соду (0,5 ч.л.) уксусом**, опять все тщательно перемешать и выпечь в разогретой духовке. В тесто можно добавить **мак, корицу, ванилин, изюм** и т.д.

Сверху готовый пирог помазать любым кремом или посыпать сахарной пудрой.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Нина Заикина:

Яблочный пирог «Удобный»

Вы всегда сможете удивить своих гостей горячим пирогом с яблоками, так как тесто и начинка у вас всегда будут в холодильнике.

Подогреваем масло, мед, соль. В эту смесь поочередно добавляем взбитые с сахаром яйца, соду, муку Замешиваем тесто. Делим его на две части и кладем в морозильник до полного замерзания. Тесто готово!

На смазанную маслом форму натереть на крупной терке одну часть теста, сверху положить нарезанные яблоки, на них натереть вторую половину теста - и в духовку Выпекать минут 20-25.

Продукты: масло сливочное - 200 г, сахарный песок - 200 г, 2 яйца, мед - 1 ст.ложка, щепотка соли, 1/4 ч.ложки соды, 3 стакана муки, 300-400 г яблок.

г.Ульяновск.

Галина Лущенкова:

Луковый пирог

250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г воды, 1 яйцо. Сделать тесто и положить в холодильник.

Начинка: 3-4 яйца, 5-6 больших луковиц, много укропа.

Тесто выложить в большую форму, смазанную маслом и посыпанную тертыми сухарями, разминая пальцами по дну формы и высоко по бокам.

Сверху положить начинку из обжаренного лука и залить смесью из укропа, яиц и небольшого количества **молока**. Поставить в духовку на 30 минут.

г.Санкт-Петербург.

Надежда Кормщикова:

Пирог «Тещина радость»

4 яйца, 2 ст.л. сахара, 0,5 л кефира (сметаны, воды), 2 стакана муки, 2 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. соды (погасить), соль по вкусу. Если пирог сладкий, добавить в тесто сахар, корицу, ванилин, тмин (что любите).

Яйца взбить с сахаром, добавить кефир, соль. Постепенно всыпать муку, соду, влить растительное масло. Получается полужидкое, как для оладий, тесто. Сверху - начинка: творог, яблоки, вареное мясо, отварная курица, колбаса, рыба. Лично я люблю с рыбными консервами в масле.

г.Киров

1,5 стакана
стакана молока
мука (столько, что
рыбных консерв
шать) - для начин
Глубокую сково
ста, на него консер
полукольцами, а
готовности (мину

П

1 пачка маргари
яблочного повид
3-4 стакана муки
Маргарин разм
Замесить густое т
части сделать три
Через 40 минут из
в форму, по краям
Достать из морози
поверх повидла. В
40-45 минут. Пирог

Л

Лепе

Этот рецепт от м
Растопить **300 г**
песка, влить **2-3 я**
совсем немного). В
насыпать **муки** сто
раскатать в пласт, в
сти узоры вилкой в в
Выпекать лепешки

Надежда Коробова:

Рыбный пирог «Оригинал»

1,5 стакана сметаны (можно заменить **ряженкой**), **0,5 стакана молока, 3 яйца, 1/3 ч.ложки соды** погасить **уксусом**, **мука** (столько, чтобы тесто было чуть гуще, чем на оладьи), **банка рыбных консервов в масле** (масло вылить в тесто и перемешать) - для начинки.

Глубокую сковороду смазать **жиром**, выложить половину теста, на него консервы, размятые вилкой, **1 луковицу,** порезанную полукольцами, а сверху выложить оставшееся тесто. Выпечь до готовности (минут 30-40).

с.Знаменка
Славгородского р-на Алтайского края.

Наталия Самойлова:

Пирог «Мирослава»

1 пачка маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан яблочного повидла, 1 ч.ложка соды, 1 ст.ложка меда, 3-4 стакана муки.

Маргарин размягчить, добавить сахар, яйца, мед, соду и муку. Замесить густое тесто. Разделить его на две части. Из одной части сделать три шарика и поставить на 40 минут в морозилку. Через 40 минут из другого теста раскатать лепешку и положить в форму, по краям сделать бортики. Положить на тесто повидло. Достать из морозилки шарики и натереть их на крупной терке поверх повидла. Выпекать в духовке до готовности примерно 40-45 минут. Пирог вкусный и красивый.

г.Котовск Тамбовской обл.

Татьяна Мотянина:

Лепешка на маргарине

Этот рецепт от моей мамы Анны Михайловны Черновой.

Растопить **300 г маргарина,** всыпать **1/2 стакана сахарного песка**, влить **2-3 яйца**, затем добавить **соль и соду** (щепотку, совсем немного). Всю эту массу смешать с **0,5 литра молока**, насыпать **муки** столько, чтобы тесто было крутое. Затем тесто раскатать в пласт, вырезать кружки небольшим стаканом, нанести узоры вилкой в виде дырочек, проткнув лепешки посередке. Выпекать лепешки на среднем огне.

п.Энем, Адыгея.

Виктория Беляева:

Картофельная пицца «Субботняя»

На 4 порции: 1 кг картофеля, 1 луковица, 3 ст.л. жира, 5 помидоров, 1/2 небольшого кабачка, 120 г салями, 100 г брынзы (или любого сыра), 2 ст.л. рубленой зелени (посыпать перед подачей).

Картофель очистите и натрите на терке. Лук очистите и мелко нарежьте. Добавьте в картофельную массу и посолите. Жир разогрейте на сковороде, картофельную массу выложите порциями на сковороду и обжарьте с обеих сторон, плотно прижимая ко дну сковородки. Лепешку переворачивать непросто, так как она большая и все время хочет развалиться. Поэтому для того, чтобы ее перевернуть, выложите ее на тарелку, а затем, перевернув, опять на сковородку.

Помидоры и кабачки вымойте. Помидоры нарежьте кружками. Кабачки, обрезав концы, - тонкой соломкой, салями - тонкими дольками. Для начинки можно использовать и замороженные овощи, баклажаны, а все это залить кетчупом. Обжаренную картофельную лепешку положите на противень, выложите сверху салями, дольки помидоров и кабачка. Сверху посыпьте нарезанным кубиками сыром. Запекайте около 8 минут в разогретой до 180°С духовке.

г.Краснодар.

Вкуснятина, какой не едали

От картофельной пиццы «Субботняя», приготовленной по рецепту Виктории Беляевой, я и все мои домашние пришли в восторг. Говорят, такой вкуснятины никогда не едали.

Марина БЕРЕЗОВСКАЯ,
ст. Тинская Красноярского края.

Людмила Орлова:

Рулет «Пикантный»

1 лаваш, только тонкий, как полотно, чтобы можно было скрутить в рулет, 3 плавленых сырка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени (петрушка, укроп), 2-3 дольки чеснока, майонез, 1/2 свежего огурца.

Плавленый сыр, яйцо, огурец трем на терке, зелень мелко режем, чеснок через чесноковыжималку давим, все смешиваем и заправляем майонезом. Затем всю массу ровным слоем накладываем на лаваш и сворачиваем в рулет, потом кладем в холодильник на ночь в целлофановом мешочке.

Можно подать как закуску или к чаю, кофе. Резать как рулет. Очень вкусно.

Приятного аппетита.

г.Тамбов

Пирог

Отвариваем в
добавляем 100-1
дем муки столько
на две части - поб
Распределяем
родке, делая борт
луком и яйцами,
оставшимся тесто
столу со сметаной

П

Вот мой фирмен
не пробовали. Они,
1 стакан кефи
запаха, 3 стакан
харного песка, 1
«Саф-момент».
Нагреваю кефир
муки и дрожжи. Зам
ходит быстро - 20-
20 пирожков с люб
Выкладываю на 2 п
расстаиваются. Пе

Пиро

Тесто: **3 яйца, 1**
сода (0,5 ч.ложки)
Замесить тесто (
Начинка: **лук (па**
Рыбу отделить от
стинами.
Половину теста в
серованный лук, зат
свой кусок пирога с р
частью теста.
Посыпать сверху т
готовности. Пирог по
корочкой.

Любовь Юрьева:

Пирог картофельный «Зраза»

Отвариваем в соленой воде картофель. Делаем из него пюре, добавляем 100-150 г сливочного масла, вбиваем 2-3 яйца и кладем муки столько, чтобы получилось некрутое тесто. Делим его на две части - побольше и поменьше.

Распределяем тесто (кусок побольше) на противне или сковородке, делая бортики. Кладем начинку: мясо, рыбу, грибы, рис с луком и яйцами, жареную капусту - на выбор. Закрываем пирог оставшимся тестом и запекаем до румяной корочки. Подавать к столу со сметаной.

д.Думаново Торжокского р-на Тверской обл.

Прасковья Гущина:

Пирожки, как пух

Вот мой фирменный рецепт пирожков. Уверяю, такие пироги вы не пробовали. Они, как пух, и не черствеют.

1 стакан кефира, 0,5 стакана растительного масла без запаха, 3 стакана муки, 1 ч.ложка соли, 1 ст.ложка сахарного песка, 1 или половина пакетика сухих дрожжей «Саф-момент».

Нагреваю кефир с маслом, кладу песок и соль, потом 3 стакана муки и дрожжи. Замешиваю тесто, оставляю для подъема. Подходит быстро - 20-30 минут. Из этого количества теста я делаю 20 пирожков с любой начинкой. Любимая - капуста с яйцами. Выкладываю на 2 противня, и пока духовка нагревается, пироги расстаиваются. Пеку 15 минут.

г. Нижний Новгород.

Наталья Боброва:

Пирог с рыбой «Отрада»

Тесто: **3 яйца, 1 банка (250 г) майонеза, 1 банка сметаны, сода (0,5 ч.ложки), 1 стакан муки.**

Замесить тесто (оно будет жидким, как для оладьев).

Начинка: **лук (пассерованный), рыба (филе).**

Рыбу отделить от кожи, нарезать наискосок тоненькими пластинами.

Половину теста вылить на сковороду, положить на нее пассерованный лук, затем рыбу веером (так, чтобы у каждого был свой кусок пирога с рыбой, когда будете резать). Залить второй частью теста.

Посыпать сверху тертым сыром и поставить в духовку (180°) до готовности. Пирог получается изумительным, с румяной сырной корочкой.

г. Нижний Новгород.

Фантастика!

«Тесто за 15 минут» Нины Семиткиной - просто фантастика! А ведь раньше пирожки я не любила печь.

Галина ШЛЕГЕЛЬ, п. Кормиловка Омской обл.

Нина Семиткина:

Тесто за 15 минут

Хочу предложить рецепт теста за 15 минут для вкусных, воздушных пирожков и плюшек. Если к вам неожиданно пришли гости и вам хочется угостить их чем-то необычным, то в самый раз подойдет мой рецепт.

Я думаю, что у каждой хозяйки найдется в доме подсолнечное масло, сахарный песок, мука и 100 г дрожжей. Когда, например, ко мне приходят мои внуки и дети, естественно, хочется побаловать их чем-то вкусненьким, и снова меня выручает этот самый рецепт, который займет 30-40 минут. И вот уже сидите за столом и уминаете вкусные, пышные пирожки с изюмом или курагой (мои внуки особенно любят такие) пожаренные на сковороде, а тем временем в духовке уже поспели румяные плюшечки. Но если вы потратите еще несколько минут, то можно для разнообразия испечь или пожарить пирожки с другой начинкой, на ваш вкус, и вся ваша семья будет сыта целый день.

Вот рецепт: **берем на 3 стакана воды 4 ст. ложки сахарного песка, 6 ст. ложек муки, 100 г свежих дрожжей**, все хорошо перемешиваем и оставляем на 15 минут, чтобы тесто подошло. Затем в него добавляем **1 стакан подсолнечного масла и 8 стаканов муки, соль по вкусу,** перемешиваем, а через 2 минуты тесто готово для выпечки. Очень быстро и вкусно.

Если вы просто хотите испечь какие-либо пирожки, то начинку нужно приготовить заранее, т.к. тесто подходит очень быстро. А еще я перед тем, как поставить в духовку, пирожки смазываю подсолнечным маслом (без запаха) и после, как вынула, покрываю белой бумагой и полотенцем, чтобы они отпыхли. Через 5 минут аппетитные пирожки готовы к употреблению с молоком, чаем и т.д. Желаю вам приятного аппетита!

г. Нижний Новгород.

Тесто-выручалочка

Вот уж поистине ваша газета волшебная палочка-выручалочка.

Однажды ко мне неожиданно нагрянули гости. Я сразу же схватилась за рецепт «Тесто за 15 минут» Нины Семиткиной. И оно меня так выручило! Я настряпала пирожков с творогом, печенью и капустой. Так быстро все - прямо из печи и на стол. Да какие вкусные, душистые. Гости мои были довольны, ели с аппетитом.

Мария СЕВОСТЬЯНОВА, г. Ангарск Иркутской обл.

Наталья Мальцева:

Мадьярский пирог

Тесто: **1/2 кг муки, 200 г маргарина или масла, 3 яйца, 100 г сметаны, 200 г сахара, 1 чайная ложка соды.**

Маргарин с мукой перетереть, яйцо с сахаром взбить. Добавить соду и сметану. Замесить тесто. Выложить на противень, разровнять. Сверху смазать повидлом или джемом. Вставить половинки грецкого ореха в пирог. Выпечь до готовности в духовке. Остудить и промазать еще одной начинкой сверху повидла.

Начинка: **1 стакан сливочного масла, 1 стакан творога (пропустить через мясорубку), 1 стакан сахара.**

п.Мошково Новосибирской обл.

Надежда Васильева:

Пирог «Апельсиновый каприз»

Состав: **3 стакана муки, 1,5 стакана сахара для начинки, 0,5 стакана теплого молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 150 г маргарина, 2 апельсина, крахмал.**

Дрожжи растворить в теплом молоке и оставить на 15 минут, добавить **3 ч.ложки сахара.**

Апельсины вместе с цедрой прокрутить через мясорубку и добавить в них 0,5 стакана сахара (это начинка).

К дрожжам добавить **размягченный маргарин, 3 желтка и муку.**

Тесто раскатать по небольшому противню, сделав бортики по краям, и оставить на 30 минут. За это время взбить оставшиеся **3 белка** со стаканом сахара в крепкую пену. Чтобы они хорошо взбивались, белки должны быть холодными, и капнуть одну каплю уксуса.

Затем на тесто насыпать немного крахмала, чтобы начинка не растекалась, положить сверху начинку, залить взбитым белком, поставить в разогретую духовку, печь минут 20. Резать, когда остынет, прямо на противне.

Хочу добавить, что я иногда вместо апельсинов использую другую начинку: какое-либо варенье, лучше кисленькое, или заготовку из яблок для пирогов.

г.Саратов.

Очень вкусно!

Выражаю большую благодарность Н.Васильевой за рецепт пирога «Апельсиновый каприз». Пирог получается большой, красивый, приятный на вкус. Его можно испечь даже на любой праздник. Я думаю, что этот рецепт должен войти в следующий выпуск сборника «Рецепты на бис».

Елена ПАНИЧКИНА, с.Пожарки Сергачского р-на Нижегородской обл.

Валентина Никитина:

Тесто «Воздушное»

Хочу поделиться рецептом теста для пирожков. Оно готовится всего за час, а получается нежным, воздушным, кто пробует - всем нравится.

0,5 л молока, 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 100 г дрожжей, 4 ст.л. сахара, 1 ч.л. соли. Муки возьмите столько, чтобы получилось не очень густое тесто.

Молоко нужно слегка подогреть, а дрожжи развести молоком или водой с 1 **ч.л. сахара.**

Замешиваем тесто и ставим его на 30 минут в холодильник, а еще пусть 30 минут постоит на столе.

Теперь делайте пирожки с любой начинкой - родные вас похвалят.

г. Выкса Нижегородской обл.

Антонина Аржанова:

Тесто с майонезом

Банка майонеза (200-250 г), **1 неполный стакан сахарного песка, 200 г маргарина (молочный, сливочный), 1 яйцо, 1 ст.л. сметаны, ваниль (на любителя), мука** (сколько возьмет тесто). Тесто должно быть не очень крутое. Из него можно печь очень вкусные трубочки с мармеладом, печенье и пирожки.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Марина Бурнашова:

Пирог «Розарий»

Если у вас мало времени, испеките пирог по моему рецепту. На его приготовление уходит чуть более часа, а получается он всегда удачным и очень красивым.

В **1 стакан теплого молока** всыпать **3 ст.ложки сахара и 1 пачку (11 г) сухих дрожжей.** Начнет подниматься пена - добавить **2 яйца, 50 г размягченного маргарина, чуть соли, ванилина и 3 стакана муки** (или чуть больше).

Вымесить тесто и дать постоять полчаса, чтобы подошло. Выложить на стол (не месить!), чуть-чуть посыпать мукой и раскатать прямоугольником толщиной в 1 см. Смазать густым вареньем или посыпать рублеными орехами и скатать в рулет. Разрезать на 10 частей. Один бочок каждого рулетика защипнуть, а с другого бока расправить «лепестки розы». Полученные «розы» установить в глубокую форму, смазать желтком, посыпать сахаром и отправить в духовку. Печь на малом огне минут 30. Изумительно красиво!

ст.Динская Краснодарского края.

Мария Васячкина:

Рисовый пирог за полчаса

Для пирога вам потребуется: **2 стакана риса, 250 г майонеза, 2 яйца, 1 луковица, любые рыбные консервы в масле и немного панировочных сухарей.**

Рис промыть, залить водой (1:1) и варить до полуготовности (минут 10). Остудить, смешать с майонезом и яйцами. На смазанную сковороду или форму выложить половину рисовой массы, затем слой рыбы, репчатого лука, нарезанного кольцами (при желании лук можно обжарить на растительном масле или масле от консервов), а затем снова положить слой риса. Сверху посыпать пирог панировочными сухарями (или манкой). И поставить его на 20 минут в умеренно разогретую духовку. Готово! Можно угощаться.

г.Нижнекамск, Татарстан.

Антонина Аржанова:

Яблоки в пироге

В газете был рецепт пирога с яблоками и кокосовой стружкой, но мой немного другой. Очень красивый на вид и вкусный очень. Соблюдайте, пожалуйста, рецептуру точно.

Тесто: **дрожжи сухие - пакетик 11 г, мука - 500 г, сахар - 80 г, 1 яйцо, 1 ч.л. соли, 200 г молока, овсяные хлопья - 50 г, кефир - 100 г, курага - 50 г, 80 г сливочного масла.**

Начинка: **5-6 яблок** (небольшого размера), **сахарный песок.**

Тесто готовьте с хорошим настроением. Дрожжи смешайте с мукой, добавьте овсяные хлопья. В теплом молоке размешайте сахар, кефир, соль, яйцо, растопленное масло. Соедините жидкие компоненты с мукой, добавьте нарезанную на кусочки курагу (нужно заранее распарить), замесите тесто и поставьте в теплое место на 40-60 минут.

Раскатать тесто довольно толстым слоем, выложить на сковородку и дать ему немного постоять. Из яблок выбить середину, вдавить их в тесто и в отверстия насыпать песок. Выпечь.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, украсить ягодами из варенья или замороженными, если есть, то можно посыпать брусникой.

Вид пирога очень красивый. Из этого теста у меня получился пирог диаметром 30 см и несколько плюшек. Пирог и плюшки отличные, мягкие, вкусные.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Всем советую

«Яблоки в пироге» Антонины Аржановой советую приготовить всем, кто еще не опробовал этот рецепт. Очень вкусный и пышный получается пирог. Только точно соблюдайте рецепт, как и просит об этом автор.

Светлана СОРОКИНА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

Зоя Черкас:

Пирог «Два капитана»

250 г сметаны, 250 г майонеза, 3 яйца, по щепотке соли и соды, 6 ст.ложек муки. Замесить тесто. Половину теста вылить в смазанную маслом форму, сверху натереть на крупной терке сырой картофель, затем выложить мелко нарезанный **репчатый лук** и размятые **рыбные консервы**, лучше «Сайра». Залить другой половиной теста. Выпечь в духовке за 40-45 минут.

Очень вкусный пирог, необыкновенный.

Приятного аппетита!

г.Минск, Беларусь.

Необыкновенный!

Хочу сказать спасибо Зое Черкас за пирог «Два капитана». Пирог и правда необыкновенный.

Елена ПЕРЕВАЛОВА, г. Сызрань Самарской обл.

Пирог «Два капитана» получился необыкновенным. Всем, кто пробовал, понравился безмерно. Такой легкий, нежный вкус. Пирог просто тает во рту. И так просто готовится. Я всем знакомым дала этот рецепт, и все меня благодарили.

Лариса ГАЙДУЦКАЯ, г. Омск.

Светлана Суханова:

Пицца «Тыквушка»

Для теста: **400 г муки, 20 г дрожжей, 110 г теплой воды, 4ст. ложки растительного масла, соль.**

Начинка: **1,5 кг тыквы, 200 г копченой корейки, 4 луковицы, 150 г сметаны, 200 г тертого сыра, соль, перец.**

Растворить дрожжи в небольшом количестве теплой воды смешать с просеянной мукой, оставшейся водой и растительным маслом, посолить и вымесить тесто. Оставить на полчаса, чтобы подошло.

Тыкву нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см, поместить в небольшое количество воды, довести до кипения и держать 3 минуты, после откинуть на дуршлаг. Корейку порезать полосками и обжарить на сковороде. Потом в вытопленном от корейки жире обжарить лук. Сметану посолить. Тесто раскатать на смазанном маслом противне. Смазать тесто сметаной и выложить на него ломтики тыквы, колечки лука, полоски сала и тертый сыр. Посыпать молотым перцем. Выпекать при t180°C 40 минут. Пирог должен быть золотистого цвета.

г.Оренбург.

Торты, кексы, печенье

Таисия Шамшина:

Торт «День и ночь»

Для теста: 400 г сметаны, 400 г сахара, 2 яйца, 3 стакана муки, 1 ч.ложка соды, 2 ст.ложки уксуса, 3 ч.ложки какао. Для крема: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, ванильный сахар.

Берем сметану, сахар, 2 яйца, муку, соду, разведенную в уксусе, все смешиваем и взбиваем.

Тесто делим пополам. К одной части добавляем какао, еще раз взбиваем и выпекаем на слабом огне на противне, застеленном бумагой. Второй корж выпекаем так же. Один корж получится белый, другой коричневый.

Охлаждаем. Разрезаем их вдоль и кладем все четыре пласта друг на друга, чередуя по цвету, и каждый корж промазываем кремом.

Крем готовим так: яйцо растираем с сахаром, добавляем холодное молоко, вымешиваем и на слабом огне доводим до кипения. Отдельно растираем сливочное масло и постепенно вливаем в него крем, взбивая. Добавляем по вкусу ванильный сахар, измельченные орехи и лимонную цедру.

г. Жердевка Тамбовской обл.

Наталья Мальцева:

Облепиховый торт

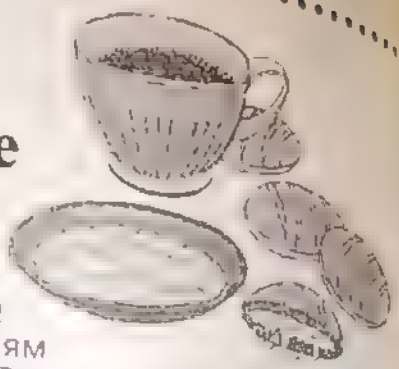
1 стакан облепихового сиропа, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ч.ложка соды.

Замесить тесто, как на оладьи. Разделить на 2 части, выпечь в духовке на сковороде с промасленной бумагой 2 коржа. Прослоить повидлом, вареньем или кремом. Посыпать сахарной пудрой.

п.Мошково Новосибирской обл.

Ирина Цыгикало:

Пряники на жженом сахаре



У меня есть рецепт пряников на жженом сахаре. Они очень вкусные, но не очень дешевые, хотя овчинка выделки стоит. Моим родителям, а теперь и родителям моего мужа они очень нравятся. Волокиты с ними мало, а получается их много. Я всегда делаю на 2 состава и хватает их на неделю (это если всех угощать).

Тесто: 2 желтка растереть с 1 стаканом сахара и 3 ст.ложками жира (можно 150-200 г маргарина), 1 стакан сахара насыпать на сковороду и жарить, пока он не станет коричневым и не пойдет дымок (сковорода должна быть сухой). Заранее вскипятить **1 стакан воды** (пускай кипит на медленном огне, пока жарится сахар). Когда сахар пожарится, надо аккуратно тонкой струйкой влить воду и хорошо размешать. Он может взяться карамелью, тогда оставить кипеть (недолго) на медленном огне. Затем сироп влить в желтки с жиром. Размешать хорошо. Дать постоять минуты 2-3, опять размешать и насыпать немного муки. На муку высыпать **1 ч.ложку соды** с горкой. Затем **муки** всыпать столько, чтобы тесто было мягким и эластичным.

Раскатать тесто толщиной около 1-1,5 см, порезать на кубики-ромбики (но не формой, а ножом). Противень посыпать мукой и уложить пряники на небольшом расстоянии друг от друга. Печь до готовности. Испеченные горячие пряники покрыть глазурью и сложить для высыхания. Мазать глазурью нужно обязательно.

Глазурь: 2 белка и 1,5 стакана сахара взбить. Взбивая, добавить **3-4 ст.ложки чуть теплой воды.** Можно добавить фруктовой эссенции или ванилин.

Я покрываю глазурью так: насыпаю часть пряников в миску, добавляю 1-2 ст.ложки глазури и аккуратно перемешиваю. Затем горой укладываю все пряники на поднос. Когда высыхают, отделяю друг от друга и складываю в целлофановый пакет.

Трачу на приготовление пряников 2-2,5 часа.

Буду рада, если кто-то все-таки оценит мой рецепт и он принесет в дом хоть каплю радости.

ст.Старомінская Краснодарского края.

Бесподобно!

Приношу огромную благодарность И.Цыгикало за рецепт пряников на жженом сахаре. Бесподобно вкусно! Только глазурь я делаю из сахара и молока (1,5-2 стакана сахара прокипятить с 0,5 стакана молока). Получается, на мой взгляд, еще вкуснее.

Пекли мы их даже летом, когда очень не хочется включать духовку. А теперь делаем практически каждую неделю.

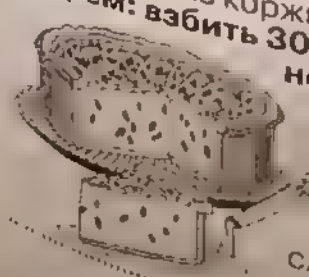
Ирина БУРМИСТРОВА, г.Самара.

Тор

В нашей семье
очень вкусный и с
в холодильнике, в
Итак, нам пон
гарина, щепоть
Соединить все
стро, холодными
заворачиваем в п
Делаем начин
сливок, 2 ст.лож
На сковороде (б
золотистого цвета
рубленые орехи и
влить сливки и ме
остудить.
Достаем тесто
градусов.
Делаем торт. Те
на смазанную жир
получилось дно с
сверху снова покр
вырезать звездоч
торт смазать смес
40 минут.
Я надеюсь, вам
стоинству.

Тор

300 г сливочного
1 ч.ложка соды (п
0,5 стакана грецки
Замесить тесто и
какао. Выпечь корж
Крем: взбить 30
н



с

Ольга Кашаева:

Торт «Швейцарский»

В нашей семье все любят сладенькое, особенно мой тортик. Он очень вкусный и сочный, со своей изюминкой: чем дольше лежит в холодильнике, в пакете, тем вкуснее и сочнее становится.

Итак, нам понадобится для теста: 350 г муки, 250 г маргарина, щепоть соли, 200 г сахара, 1 яйцо.

Соединить все компоненты (маргарин не растапливать) быстро, холодными руками все перемешиваем, скатываем шар, заворачиваем в пленку и кладем на 1 час в холодильник.

Делаем начинку: 300 г грецких орехов, 200 г сахара, 100 г сливок, 2 ст.ложки меда.

На сковороде (без жира) на умеренном огне нагреть сахар до золотистого цвета, осторожно помешивая. Добавить к сахару рубленые орехи и жарить 3 минуты, помешивая. Постепенно влить сливки и мед. Массу довести до кипения, снять с огня и остудить.

Достаем тесто из морозилки, нагреваем духовку до 200 градусов.

Делаем торт. Тесто делим на 2 части, 1 часть выкладываем на смазанную жиром форму и разминаем пальцами так, чтобы получилось дно с бортиками. Затем выкладываем начинку и сверху снова покрываем тестом. Из оставшегося теста можно вырезать звездочки, елочки и т.д., положить на торт. Сверху торт смазать смесью **1 желтка и 1 ст.ложки сливок**. Выпекать 40 минут.

Я надеюсь, вам понравится этот торт и вы оцените его по достоинству.

г.Лухоянов
Нижегородской обл.

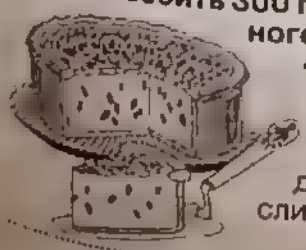
Зоя Черкас:

Торт с черносливом

300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ч.ложка соды (погасить уксусом), 1 стакан муки, 0,5 стакана грецких орехов, 1 ст.ложка какао.

Замесить тесто и разделить на 2 части. В одну часть положить какао. Выпечь коржи, разрезать вдоль на 2 части, остудить.

Крем: взбить 300 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока, 1 ст.ложку какао.



400 г чернослива замочить на 20 минут в кипятке, косточки вынуть, мякоть нарезать. Водой, в которой варился чернослив, пропитать коржи. Коржи сложить друг на друга, прослаивая кремом, черносливом, грецкими орехами.

г.Минск, Беларусь.

Галия Багаутдинова:

Торт «Черный кот»

Сразу хочу сказать: если кто не любит какао, можно печь и без него, от этого торт не проигрывает. Я дома пеку и с какао, и без.

Итак, для теста потребуется: **6 желтков, 2,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды, которую необходимо погасить в сметане, и 4 столовые ложки какао, а также 300 г размягченного маргарина и примерно около 4 стаканов муки.** Для приготовления теста необходимо растереть добела желтки с сахаром, добавляя его постепенно. Затем добавить сметану, в которой предварительно загасили соду, добавить маргарин и муку, смешанную с какао. Тесто должно получиться средней густоты. Из полученного теста испечь 4 или 6 коржей, как кому больше нравится, и промазать их кремом.

А для крема нам понадобится **1 банка вареной (обязательно) сгущенки, 400 г сливочного масла и 6 белков, взбитых в крепкую пену с 1 стаканом сахара.**

Сначала надо хорошо взбить масло, добавляя сгущенку, а затем, не переставая взбивать, постепенно добавлять взбитые с сахаром белки. Крем получится очень воздушным и его хватит, чтобы хорошо промазать все коржи и украсить торт.

У нас большая семья, поэтому к каждому празднику я стараюсь побаловать своих любимых вкусными тортами.

Поскольку мои торты получаются очень красивыми, то в последнее время мой муж Дамир стал фотографировать мои «произведения кулинарного искусства», как он их называет. Ведь для моих детей это останется памятью. Они любят рассматривать альбом и вспоминать, к какому празднику был испечен тот или другой торт.

г.Павлодар, Респ.Казахстан.

Надежда Трегуба:

Лимонный рулет

Тесто: 2 яйца, 1 банка сгущенного молока, 1/2 ч.ложки соды, 1 стакан муки.

Начинка: 1 лимон, 1 стакан сахара.

Яйца взбейте, добавьте сгущенное молоко, соду и муку. Тщательно размешайте. Вылейте тесто на смазанный маслом противень. Выпекать 20 минут.

Лимон с цедрой натереть на мелкой терке, добавить сахар и размешать. Горячий пласт смазать лимонной смесью, завернуть рулетом и разрезать.

г.Губаха Пермского края.

Твор
и ку

Этот торт оче
он без выпекан
не хочется поль
Для этого то
100 г горького
желатина, 100
250 г нежирно
косточек). В зи
вишню.

Начинаем го
строением.

Сливочное м
водяной бане,
пергамента см
12 чайных ложе
кладывать масс
бортик выстлат
оставшуюся ма

Желатин замо
тереть с двумя ж
тертый через си
жидкой сметано
кроме сливок. Ж
на слабом огне и
Часть крема выло
корж из хлопьев
мерным слоем р
ни. Сверху выло
крем. Торт в тече
ржать в холодиль

Перед подаче
сить торт 12 куч
шоколадом.

г.Дзержинск

Б

1 стакан кефира
сахара, 1 стакан
растительного м

Замесить тесто
или форму и выпе
спичкой. Проткни

Антонина Аржанова:

Творожный торт с вишней и кукурузными хлопьями

Этот торт очень вкусный, полезный и, самое главное, готовится он без выпекания, а это важно в летнее жаркое время, ведь так не хочется пользоваться духовкой.

Для этого торта нам потребуется: **100 г сливочного масла, 100 г горького шоколада, 150 г кукурузных хлопьев, 12 г желатина, 100 г сахарного песка, 2 желтка, сок 1 лимона, 250 г нежирного творога, 200 г сливок, 400 г вишни (без косточек).** В зимнее время я использовала консервированную вишню.

Начинаем готовить с большим желанием и прекрасным настроением.

Сливочное масло и измельченный шоколад растопить на водяной бане, добавить хлопья, тщательно размешать. Лист пергамента смазать сливочным маслом. На него выложить 12 чайных ложек этой массы (это для украшения торта). Раскладывать массу кусочками. Взять разъемную форму, дно и бортик выстлать пергаментом, смазанным маслом. Выложить оставшуюся массу и поставить в холодильник на 1 час.

Желатин замочить на 10 минут в холодной воде. Песок растереть с двумя желтками, добавить лимонный сок и творог, протертый через сито, сливки взбить. (Я иногда заменяю сливки жидкой сметаной, она хорошо взбивается.) Все перемешать, кроме сливок. Желатин растопить в небольшом количестве воды на слабом огне и добавить вместе со сливками в творожный крем. Часть крема выложить в форму на корж из хлопьев. На него равномерным слоем разложить вишни. Сверху выложить творожный крем. Торт в течение часа подержать в холодильнике.

Перед подачей на стол украсить торт 12 кучками хлопьев с шоколадом.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Просто чудо!

Напечатайте, пожалуйста, нашу огромную благодарность Антонине Аржановой за «Творожный торт с вишней». Этот торт - просто чудо!

Ирина КОРЕПОВА,
п.Вахтан Нижегородской обл.

Раиса Панкратова:

Бисквитный корж

1 стакан кефира или простокваши, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч.ложка соды, 3 ст.ложки растительного масла.

Замесить тесто, оно будет как на оладьи, вылить в сковороду или форму и выпечь корж в духовке. Готовность определяется спичкой. Проткните ею корж, если она сухая - корж готов.

п.Синегорский Свердловской обл.

Марина Дубровская:

Зефирный торт «Мальвина»

У меня есть рецепт торта, который можно испечь, вернее собрать, даже за 3 дня до праздника. От этого он станет еще нежнее и вкуснее.

Зефир - 1 кг, орехи - 1 стакан, молоко - 3/4 стакана, сахар- 4 ст.ложки, яйца - 2 шт., сливочное масло - 200 г, цедра - 1/2 лимона.

В кастрюльке, которую потом поставим на водяную баню, слегка взбить венчиком яйца. Вскипятить молоко с сахаром и помешивая, тонкой струйкой, влить в яйца. Довести смесь до загустения на водяной бане. Остудить. Натереть цедру с половины лимона, взбить сливочное масло и смешать. Понемногу добавляя яично-молочную смесь в масло, взбить крем, чтобы он стал пышным.

Разделить зефир на половинки. В разъемную форму для торта выложить слой зефира выпуклой стороной вверх. Разрезать несколько половинок на дольки и заполнить пустоты. Выложить 1/2 часть крема, разровнять, посыпать рублеными орехами. Затем уложить еще слой зефира, также заполняя пустоты, смазать оставшимся кремом, посыпать орехами. Можно украсить торт киви, консервированными персиками ягодами.

Торт герметично закрыть и убрать в холодильник не менее чем на сутки. Этот торт может оставаться свежим в течение недели.

Когда позволяет время, я выпекаю под этот торт тонкий бисквитный корж. Тогда крема нужно сделать немного больше.

г.Санкт-Петербург.

Светлана Панкратова:

Торт «Горка»

250 г маргарина (можно сливочного масла), 3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 ч.л. соды.

Замороженный маргарин натереть на терке, всыпать 3 стакана муки (просеянной перед этим с содой через сито), 1 стакан сметаны. Замесить тесто, разделить на 15 шариков и поставить на 3 часа в холодильник.

Начинка: 300 г изюма распарить в кипятке. Высушить.

Крем: 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 банка сгущенного вареного молока.

Раскатать 15 частей на лепешки, на каждую положить равномерно изюм и закрутить в трубочку. Выпечь.

Трубочки выкладывать горкой и каждый слой смазывать кремом. Сверху посыпать шоколадом.

Тесто получается песочное. А торт просто объедение.

г. Сухой Лог Свердловской обл.

Надежда Бойникова:

Торт «Айсберг»

1 банка сгущенки, 100 г сахара, 500 г творога - все смешать и взбить миксером, чтобы не было комков. Половину смеси выложить в форму. Затем кладем **ломтики любых фруктов: бананов, персиков, апельсинов или любые ягоды**. Сверху накрываем оставшейся смесью. Украсить верх тертым шоколадом и поставить в холодильник на 6 часов.

Получится замечательный фруктово-творожный торт. Если нужно, чтобы торт застыл побыстрее, его можно поставить под морозилку.

с. Н.Гусиха Усть-Пристанского р-на Алтайского края.

Светлана Суханова:

Печенье медовое

2 стакана муки, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 ч.ложка меда, по 1/4 ч.ложки сахара и корицы.

Сахар растереть с яйцом, добавить размягченное масло, сметану и мед. Муку смешать с содой и солью и постепенно добавить в остальную массу. Сформовать мелкие печенья и сверху посыпать сахаром с корицей. Выпекать 12-15 минут.

г.Оренбург.

Ирина Скрипняк:

Печенье «Водолазы»

Из **0,5 стакана топленого молока, 30 г свежих дрожжей, (можно сухих - 1 пакетик), 1 ст.ложки сахара, 0,5 стакана муки** завести опару, которая должна настаиваться около получаса. Затем в опару добавить **2 яйца, 250 г размягченного маргарина, 3 стакана муки.** Замесить тесто, разделить его на 2 части, скатать два шара. После чего берем чистое ведро или кастрюлю с холодной водой и опускаем туда скатанное в шары тесто. Когда шары всплывут, вынимаем из воды и по очереди выкладываем на смесь из половины стакана муки и половины стакана сахара, после чего раскатываем до толщины в 0,5 см, постоянно припудривая мукой с сахаром. Раскатанный корж разрезаем по диагонали на треугольники. На основание треугольников выкладываем варенье или повидло и скручиваем их в рогалики.

Рогалики выпекаем в духовке до золотистого цвета. Выглядят рогалики очень красиво и аппетитно. А на вкус просто объедение.

с.Терновое Мичуринского р-на Тамбовской обл.

Ольга Ялпаева:

Бисквит «Буренка»

0,5 банки сгущенки вылить в небольшую глубокую миску. 3 **белка и 3 желтка** взбить миксером по отдельности и поставить в холодильник. В миску со сгущенкой добавить **50 г масла или маргарина**, а затем добавить желтки. В белки добавить чуть меньше половины чайной ложки разрыхлителя и перемешать.

Все компоненты хорошо перемешать. Добавить **0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом**. Положить столько **муки**, чтобы тесто было не слишком крутое и не слишком жидкое.

Выложить на противень, смазанный растительным маслом. Выпекать 15-20 минут до румяной корочки. Когда бисквит испечется, смазать его сверху вареной сгущенкой, украсить грецкими орехами и взбитыми сливками с ванилином.

п. Солнечный, Марий Эл.

Анжела Лихоносова:

Кекс «Темная ночь»

Тесто: 125 г маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 ч.ложки соды, гашенной в уксусе, 1 стакан муки, 2 ст.ложки какао.

Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить по одному яйцу, перемешать. Всыпать муку, соду, какао.

Выпекать 20 минут в духовке

Глазурь: 3 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки какао, 3 ст.ложки молока, 1 ч.ложка сливочного масла.

Смешать сахар и какао, добавить молоко, поставить на огонь до растворения сахара. Снять с огня и добавить масло.

х.Красное Знамя Веселовского р-на Ростовской обл.

Светлана Минлигареева:

Торт «Черепаха»

6 яиц, 2,5 стакана сахара, 1 ч.л. соды, гашенной уксусом. Все взбить до пены. Добавить **2,5 стакана муки и какао по вкусу**. Полученное жидкое тесто вылить на противень и испечь в умеренно разогретой духовке.

Из полученной лепешки вырезать круги или квадраты одинаковой формы. Уложить их друг на друга, промазывая кремом. Крем: **банку сгущенки** проварить 2 часа в кастрюле с водой и вареную сгущенку взбить со **100 г сливочного масла**.

Срезанные края лепешки протереть через терку и посыпать крошками торт.

г.Стерлитамак, Башкортостан.

Людмила Митина:

Торт «Сон Элоизы»

Для торта понадобится:
зефир - 1 кг, сливки - 1 л, орехи грецкие - 0,5 кг, клубника свежая - 0,5 кг, апельсины - 2 шт., протертая клюква с сахаром - 200 г, протертая черная смородина с сахаром - 200 г, шоколад - 100 г.

Еще надо приготовить литровую банку с горячей водой и два ножа.

Зефир нарезать тонкими кружочками, поочередно меняя ножи и опуская их в горячую воду, иначе будет трудно нарезать зефир.

Орехи мелко порубить, сливки взбить в крепкую пену, шоколад натереть на терке. Апельсины очистить, нарезать на тонкие кружочки, клубнику измельчить дольками.

На широкую плоскую тарелку разложить слой зефира, промазать слоем взбитых сливок, посыпать рублеными орехами и промазать слоем протертой клюквы. В этом же порядке повторить еще слой, только вместо клюквы будет клубника.

3-й слой - все повторить, только вместо клубники - протертая смородина.

4-й слой - все повторить, только с апельсинами (зефир, сливки, орехи, слой апельсинов).

В завершение торт покрыть остатками зефира, промазать со всех сторон и сверху сливками, разровнять ножом. Украсить дольками апельсинов, клубникой, орехами. Обильно посыпать тертым шоколадом. Поставить в морозилку на 30 мин., потом убрать в холодильник на ночь. Торт получается очень нежным на вкус - им просто невозможно насладиться.

г.Сергач Нижегородской обл.

Наталия Самойлова:

Пончики творожные с черносливом

200 г творога, 3 яйца, 3 ст.ложки сахара, 0,5 ч.ложки соды, 5 ст.ложек муки, 200 г чернослива, соль, растительное масло, сахарная пудра.

Яйца взбить с сахаром, добавить соду, соль по вкусу, творог и муку. Замесить тесто и скатать из него колбаску. Нарезать ее на кусочки и раскатать из них кружочки примерно 5 см толщиной. В середину каждого кружочка положить чернослив (без косточки), скатать из теста шарик и обжарить в кипящем масле до золотистой корочки. Выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

г.Котовск Тамбовской обл.

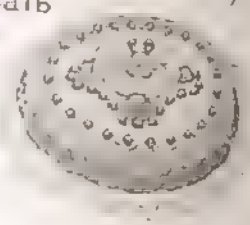
Валентина Мещерякова:

Торт «Морковный»

Я живу в деревне, и у нас в родне у многих день рождения приходится на зиму, когда наши коровки-кормилицы не доятся. Вот я и взяла этот рецепт на вооружение. Он очень простой и дешевый.

1 стакан сырой моркови, натертой на мелкой терке, **0,5 стакана любого жира** (свиной жир, маргарин, масло сливочное или растительное - растопить), **1 стакан сахара, 1/2 ч.ложки соли и соды (не гасить), 2 стакана муки, ванилин.**

Замесить тесто и испечь два коржа (я пеку в «чудо-печке»). Тесто раскатываю на промасленной бумаге и кладу в «чудо-печку» вместе с бумагой - очень удобно. Промазать коржи можно вареньем, сгущенкой, любым кремом. Как видите, для теста не нужно ни яиц, ни сметаны. Если я хочу сделать большой торт, то всех продуктов беру в 3 раза больше. Украсить торт поможет фантазия.



п.Мамонтово Новичихинского р-на Алтайского края.

Елена Полянцева:

Торт «Монастырская изба»

Для приготовления вам потребуется

- для теста - 2-3 стакана муки, 2 пачки (по 250 г) маргарина, 200 г сметаны;

- для начинки - свежие или замороженные ягоды (смородина, вишня);

- для крема - 1 банка сгущенки, 300 г сливочного масла;

- для украшения - кокосовая стружка, тертые вафли, шоколад.

Способ приготовления:

Размягченный маргарин соединить со сметаной, помешивая, постепенно добавить муку. Тесто хорошо вымесить и поставить на полчаса в холодильник. Затем разделить тесто на 15 равных частей, которые раскатать тонкими квадратиками. На середину каждого выложить полоской ягоды, завернуть трубочкой, получится 15 «бревнышек». Выпекать 20-30 минут в хорошо разогретой духовке.

Для крема взбить в миксере банку вареной сгущенки с маслом. «Бревнышки» уложить на блюдо в следующем порядке: сначала 5 штук, потом 4, потом 3, потом 2 и 1. Каждый слой обильно смазывать кремом. Должна получиться небольшая изба. Сверху ее нужно обмазать кремом, украсить кокосовой стружкой, тертыми вафлями, а из шоколада можно выложить трубу и окошко.

г. Нижний Новгород.

Тор

Тесто: 100 г марг
1 стакан муки, 2
ложки какао.
Крем: 500 г смет
Для оформления

Маргарин расто
шать. Всыпать **1 ст**
погашенной уксу
3 части. В одну из
отдельно каждый к
рином. Чтобы корж
крупой.) Духовка д

Для крема: смет
миксере!). Чем гущ
укладываем друг на
тоже обмазываем к
верх и бока торта.

То

По праздникам
семье. Очень и оче
Состав: 0,5 пачки
6 ст.ложек какао,
песка, 1 стакан мо

Приготовление:
стакан песка, 3 ст
и соединить с муко
смазанную растите

Готовый охлажде
пласт промазать кр
Крем: 200 г ма
смешать, добавить
Клейстер: в 1
муки.
Шоколад (свер
1 ст.ложку сахарн
молока, 1 ст.ложк
смешать, поставить
вести до кипения,
варить 10 минут, пос

Приятного аппети

Людмила Мещерина:

Торт «Черный принц»

Тесто: 100 г маргарина, 1 банка сгущенного молока, 1 стакан муки, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, 1-2 столовые ложки какао.
Крем: 500 г сметаны, 1 стакан сахара.
Для оформления: 100 г шоколада.

Маргарин растопить, влить банку сгущенного молока, размешать. Всыпать **1 стакан муки, 2 яйца, 1 чайную ложку соды, погашенной уксусом.** Хорошо вымесить, разделить тесто на 3 части. В одну из них положить какао. Выпекать на сковороде отдельно каждый корж 15-20 минут. (Сковороду смазать маргарином. Чтобы корж не подгорел, можно также посыпать манной крупой.) Духовка должна быть хорошо разогрета.

Для крема: сметану смешать с сахаром и хорошо взбить (в миксере!). Чем гуще возьмете сметану, тем лучше. Все коржи укладываем друг на друга и все промазываем кремом. Бока торта тоже обмазываем кремом. Шоколад натереть на терке и обсыпать верх и бока торта. Поставить торт на ночь в холодильник.

г.Липецк.

Ольга Папп:

Торт «Чародейка»

По праздникам я делаю торт, который нравится всей моей семье. Очень и очень вкусно-превкусно!

Состав: 0,5 пачки маргарина, 1 стакан муки, 3 яйца, 6 ст.ложек какао, сода, 200 г масла сливочного, 2 стакана песка, 1 стакан молока.

Приготовление: маргарин растопить, всыпать муку. **Яйца, 1 стакан песка, 3 ст.ложки какао, 0,5 ч.ложки соды** смешать и соединить с мукой и маргарином. Вылить массу в сковороду, смазанную растительным маслом, выпечь.

Готовый охлажденный корж разрезать на 3 пласта, каждый пласт промазать кремом, сверху промазать шоколадом.

Крем: 200 г масла (масло не топить) и 1 стакан песка смешать, добавить постепенно холодный клейстер, взбить.

Клейстер: в 1 стакане молока заварить 1,5 ст.ложки муки.

Шоколад (сверху): 3 ст.ложки какао, 1 ст.ложку сахарного песка, 1 ст.ложку молока, 1 ст.ложку сливочного масла смешать, поставить на средний огонь, довести до кипения, сделать тихий огонь и варить 10 минут, постоянно помешивая.

Приятного аппетита.

г.Гороховец Владимирской обл.

Ольга Малякина:

Торт «Кремлевский»

Тесто: 2 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г маргарина.
Белковый крем: 5 яичных белков, 3/4 стакана сахара.
Желтковый крем: 5 яичных желтков, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара.
Лимонный крем: 1 лимон, 1/2 стакана сахара.

Приготовление.

Маргарин положить в морозилку на 30 мин. Затем натереть его на терке, смешать со сметаной, добавить муку, просеянную через сито, и все тщательно перемешать. Замесить тесто. Оно получается очень мягкое. Разделите его на 6 частей и поставьте в холодильник на 2 часа.

Тем временем можно приготовить кремы.

Начнем с лимонного. Лимон нужно ошпарить кипятком и протереть через терку. Добавить сахар, все тщательно перемешать.

Желтковый крем: желтки растереть с сахаром до его растворения. Затем добавить легкое масло. Все взбить.

Достанем из холодильника тесто. Коржи раскатать так, чтобы они были «прозрачные». Выпекать их нужно до тех пор, пока они не станут рыжего цвета.

Коржи промазываем каждым кремом поочередно, но сверху торт украсить обязательно белковым кремом.

Торт получается очень вкусным - пальчики оближешь!

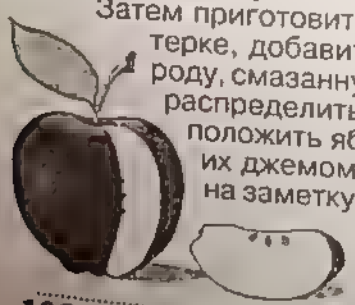
п.Ибреси, Чувашия.

Надежда Лесникова:

Песочный пирог с яблоками

100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст.ложки сахара, 1 стакан пшеничной муки и 1 стакан блинной муки, яблоки - 5-6 шт.

Сливочное масло нарезать небольшими кусочками, добавить яйцо и сахарный песок. Все хорошо растереть, добавить блинную и пшеничную муку. Все хорошо вымесить и скатать шар.



Затем приготовить начинку. Яблоки натереть на крупной терке, добавить немного сахарного песка. На сковороду, смазанную сливочным маслом, положить тесто и распределить его руками по всей сковороде. Сверху положить яблоки. Если нет яблок, можно заменить их джемом или вареньем - и в духовку. Возьмите на заметку: корж пропекается, а яблоки не меняют цвет.

Быстро и вкусно.

г.Суздаль Владимирской обл.

Светлана Озерова:

Торт «Птичье молоко»

Бисквит: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки. Крем: 40 г желатина, 1 стакан молока, 300 г сливочного масла, 10 яиц, 2 стакана сахара, 1 столовая ложка муки. Глазурь: 5 столовых ложек какао, 3 столовые ложки молока, 1/2 стакана сахара, 50 г масла.

Способ приготовления: для приготовления бисквита яйца взбить с сахаром, добавить муку, размешать и выпекать в духовке на среднем огне примерно 30 минут в разъемной форме.

Для приготовления крема желтки отделить от белков, затем желтки растереть с **1 стаканом сахара,** влить молоко, хорошо размешать, всыпать столовую ложку муки, размешать и затем всю массу на водяной бане довести до кипения, при этом помешивая, чтобы не было комков. Массу остудить и добавить в нее **300 г размягченного сливочного растертого масла и ванилин**. Взбить крем венчиком. **Желатин** развести в 150 г теплой воды, настаивать 30 минут. Потом его подогреть, но не кипятить, и немного охладить. **10 белков взбить с 1 станом сахара**. Во взбитые белки быстро влить желатин, тщательно перемешивая. Смешать крем и белковую массу.

Бисквит остудить, разрезать на две равные части по горизонтали.

В разъемную форму, в которой выпекался бисквит, на дно положить 1-й бисквит, на него выложить начинающий застывать крем, накрыть сверху вторым бисквитом и слегка придавить. Оставить застывать желатиновый крем примерно 1 час в прохладном месте. Затем вынуть торт на блюдо и украсить сверху глазурью.

Глазурь сделать так: взять какао, молоко, сахар, масло, все смешать, довести до кипения. Охладить и нанести на поверхность торта.

г.Усть-Лабинск Краснодарского края.

Ольга Титова:

Торт «Московский»

1 банка майонеза, 1 стакан сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки крахмала, 4 ст. ложки муки, 1/4 ч. ложки гашеной соды.

Все хорошо размешать. Муку в смесь добавлять в последнюю очередь. Выпечь и разделить на 2 коржа. Коржи промазать кремом: **200 г сметаны взбить с 0,5 стакана сахара.** Сверху торт обмазать глазурью: **5 ст. ложек молока, 5 ст. ложек сахара, 3 ч. ложки какао, 50 г сливочного масла** - все вскипятить до загустения.

г.Стрежевой Томской обл.

Любовь Летунова:

Печенье «Дамские пальчики»

Замесить тесто: **300 г маргарина растопить, смешать со 150 г сахара, добавить 300 г творога (хорошо размять), 3 яйца, соль, соду - по щепотке, 3 стакана муки.**

Замесить тесто. Разделить его на 3 части. Подкатать в шары. Шары раскатать в круги. Каждый круг разделить на 8 частей - секторами.

На широкую часть положить начинку - повидло, закрутить к центру, узкая часть - сверху. Выложить на лист. После выпечки посыпать сахарной пудрой.

Очень вкусно! Съедается все!

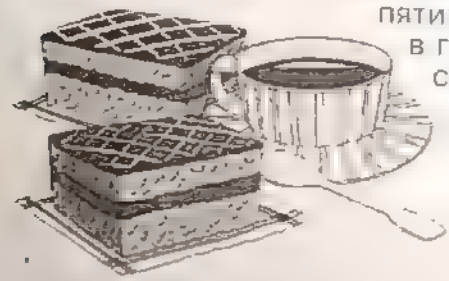
г.Кемерово.

Ольга Буклярь:

Торт «Медовый»

2 ст.ложки меда, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч.ложка соды, 4 стакана муки.

Мед, масло, песок, яйца, соду - все смешать в алюминиевой кастрюле и поставить на огонь, постепенно помешивая, и кипятить, пока не растает песок. Затем в горячую массу добавить муку, тесту дать постоять 20 минут. Затем раскатывать коржи, выпекать их 5 минут.



Крем: между коржами сметанный - 1/2 литра сметаны, 1 стакан сахара, сверху масляный.

г.Выкса Нижегородской обл.

Ольга Марченко:

Коврижка «Дюшик»

Очень легкая в приготовлении и просто безумно вкусная коврижка.

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан меда, 3 стакана муки.

Смешать яйца с сахаром, добавить мед, хорошо взбить и растопить на огне (помешивая, а то пригорит). Когда масса станет жидкой, добавьте **3 стакана муки и 1/2 ч.ложки соды.**

Все взбить, разделить на 2 коржа и выпекать на смазанном растительным маслом противне. Выпеченные коржи пропитать кремом.

Пропитка: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.

г.Комсомольск-на-Амуре Хабаровского края.

Наталья Тулинова:

Торт «Всегда удачный»

Попробуйте, этот торт действительно у всех и всегда получается удачный, а наша семья считает его своим фирменным.

2 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сметаны, половина банки сгущенного молока, 1 ч.ложка соды (загасить 1 ст.ложкой столового уксуса), 1,5 стакана муки.

Перемешать, тесто разделить на 2-3 части и выпекать коржи.

Крем: **200 г масла взбить с оставшейся сгущенкой.**

г.Белгород.

Дарья Шарагович:

Торт «Аленушка»

Просто, но изумительно!

Выношу глубокую благодарность Дарье Шарагович за торт «Аленушка». Очень простые продукты, а вкус изумительный.

Галина ФИНОГЕЕВА, г. Санкт-Петербург.

1 стакан сметаны, 0,5 банки сгущенного молока, 3 яйца, 1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 ч.ложка соды, погашенной в уксусе.

Все перемешать, выложить в форму, смазанную жиром, выпекать в духовке, смазать кремом.

Крем: **200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока.** Все взбить.

г.Ирбит Свердловской обл.

Светлана Милаевская:

Торт «Прага»

2 яйца растереть с 1 стаканом сахара, добавить 2 ст.ложки какао, 1 стакан сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, соль, 1 ч.ложка соды, гашенной уксусом, и 1,5 стакана муки. Готовое тесто вылить в смазанную маслом форму и испечь.

Готовый торт разрезать на 2-3 коржа и смазать кремом.

Крем: **2 яйца, 3 ст.ложки муки, 1 стакан молока** - варить до загустения на небольшом огне. Остудить, добавить взбитые **200 г сливочного масла и 1 стакан сахара.** Можно добавить ванилин. Все еще раз хорошо взбить.

Торт получается очень вкусным. Сверху можно украсить кремом, фруктами, орехами, кто как любит.

с.Надежда Ставропольского края.

Галина Пуме:

Торт «Дворянское гнездо»

2 ст.ложки меда растопите на водяной бане, чуть-чуть остудите, добавьте **чайную ложку соды, гашенной уксусом**, 1 **стакан сахара, 2 взбитых яйца, 3-4 стакана муки,** все хорошо перемешайте.

У вас получится рассыпчатое тесто, из которого нужно скатать маленькие шарики. В каждый шарик вложить орешек (фундук, кусочек грецкого, миндаль), иногда я кладу изюм. Выпекайте шарики в умеренно нагретой духовке на смазанном маслом противне примерно 5-10 минут. Готовые шарики остудите.

Приготовьте крем и глазурь.

Для крема взбейте **500 г сметаны со стаканом сахара.**

Для глазури растопите на водяной бане **100 г шоколада вместе с 3 ст.ложками воды.**

Выложите на блюдо первый слой шариков без крема, а затем каждый шарик нужно обмакнуть в крем и выкладывать горкой. Сверху все залить оставшимся кремом и ложкой нанести крапинки из глазури.

На ночь уберите торт в холодильник, а утром достаньте и оставьте до прихода гостей.

д.Малое Окское Павловского р-на Нижегородской обл.

Марина Бурнашова:

Торт-десерт «Любовь Тарзана»

Приготовить тесто из **6 яиц, 1 стакана сахара, 1,5 стакана муки** и дать ему «созреть» в течение суток. Испечь бисквит, порезать кубиками 1,5х1,5 см.

2 киви, 2 банана и 2 апельсина порезать кубиками, но помельче. В **1 стакане воды** на 40 минут замочить **45 г желатина**, можно и больше. Нагреть и процедить.

1 кг сметаны взбить с 2 стаканами сахара и ванилином по вкусу. Влить остуженный желатин и хорошо размешать.

Теперь главное! Берем большую форму и укладываем слоями бисквитные кубики и фрукты, обильно заливая кремом. Дать застыть в холодильнике. Форму с тортом опустить на несколько секунд в горячую воду и перевернуть на широкое блюдо. Готовый торт посыпать бисквитной крошкой.

Могу поспорить, такого вы не пробовали, а попробовав, влюбитесь в этот десерт и не сможете отказать себе в удовольствии отведать его снова и снова!

ст.Динская Краснодарского края.

На

2 пачки маргарина
муки.
Замесить тесто и по
делить на 5-6 равных
Затем приготовить
(300 г) взбить с **1 банк**
поварить 2-3 часа. Све
орехами.

Нат

Тор

2 яйца растереть
стакана сметаны, 1
2 стакана муки.
Замесить тесто. Те
делить на 3 части. В
добавить **2 ч. ложки**
2-ю часть - **изюм**, в 3
- **орехи** измельченн
хис, фундук). Выпечь
Сделать крем, взби
сливочного масла с
сгущенного молока
смазать коржи. Украс
как подскажет вам фа

г.Злынка Бр

Л

Гор

Яйцо взбить с **1 ст**
стакан кефира, разме
масла, чуть-чуть посо
лось, как густая смета
Отдельно смешать в
цы, погасить крутым ки
в тесто, перемешать и
Готовый корж смазать
а можно и вареной сгу

Надежда Лесникова:

Торт «Эхо»

2 пачки маргарина по 200-250 г, 1 стакан пива, 4 стакана муки.

Замесить тесто и поставить в холод на 30 минут. Тесто разделить на 5-6 равных частей и выпечь коржи.

Затем приготовить крем. **Сливочное масло размягченное (300 г)** взбить с **1 банкой сгущенного молока.** Сгущенку можно проварить 2-3 часа. Сверху торт украсить **тертым шоколадом и орехами.**

г.Суздаль Владимирской обл.

Наталья Листопадова:

Торт «Кардинал»

2 яйца растереть с 1,5 стакана сахара, добавить 1,5 стакана сметаны, 1 ч. ложку соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки.

Замесить тесто. Тесто разделить на 3 части. В 1-ю часть добавить **2 ч. ложки какао**, во 2-ю часть - **изюм**, в 3-ю часть - **орехи** измельченные (арахис, фундук). Выпечь 3 коржа. Сделать крем, взбив **300 г сливочного масла** с **1 банкой сгущенного молока.** Кремом смазать коржи. Украсить торт, как подскажет вам фантазия.

г.Злынка Брянской обл.

Получился с первого раза

Мне очень понравился торт «Кардинал» Натальи Листопадовой, потому что с первого раза получился очень удачным.

Ирина АКЕЕВА,
п. Александро-Невский
Рязанской обл.

Любовь Лавренова:

Горчичный торт

Яйцо взбить с **1 стаканом сахара до пены, добавить 1 стакан кефира**, размешать, положить **3 ст.ложки сливочного масла**, чуть-чуть посолить, добавить муку, чтобы тесто получилось, как густая сметана.

Отдельно смешать в кружке по **1 ч.ложке соды и сухой горчицы**, погасить крутым кипятком, сразу перемешать. Быстро влить в тесто, перемешать и поставить в духовку в смазанной форме. Готовый корж смазать любым кремом, какой больше нравится, а можно и вареной сгущенкой.

г.Ярцево Смоленской обл.

Галина Кузьминская:

Торт «Праздничные грезы»

Для теста: **2 стакана муки, 150 г сахара, 100 г толченых орехов, 2 яйца, 0,5 ч.ложки соды, гашенной лимонным соком, 3 ст.ложки жидкого меда, сок 1 лимона, жир (для смазки противня).**

Для крема: **500 г чернослива, 1 стакан грецких орехов, 200 г сливочного масла (можно заменить 1 стаканом сметаны), 50 г сахара.**

Яйца растереть с сахаром. Соду перемешать с соком лимона добавить мед и замесить тесто, как на оладьи. Форму обильно смазать жиром, тесто разделить на 4 части, мокрой рукой выложить в форму и выпекать в духовке 20 минут.

Для приготовления крема чернослив залить горячей водой и вымачивать не менее 5 часов. Затем пропустить через мясорубку. Масло или сметану взбить с сахаром, растолочь грецкие орехи. Чернослив перемешать с орехами и добавить во взбитую массу. Хорошо перемешать и смазать коржи.

Обалденно вкусный торт получается.

г. Санкт-Петербург.

Ольга Глибина:

Торт-суфле «Фруктовый сад»

Этот торт хорош тем, что его не надо выпекать. И готовится он за 15 минут.

Надо: **500 г сметаны, 3/4 стакана сахара, 10 г желатина, 1/2 ст.ложки лимонного сока, 2 любых фрукта (персик, груша, банан, киви) или любые ягоды, 2-3 штучки сухих печеньиц.**

Приготовление. Предварительно замочить желатин и растворить его на водяной бане. Сметану взбить миксером с сахаром (сахар можно взять по вкусу). Продолжая взбивать, постепенно влить желатин и лимонный сок. Затем туда же добавить порезанные фрукты и выложить в разъемную форму или в миску, смазанную маслом. Сверху потереть на терке печенье и поставить в холодильник до застывания. Когда застынет - опрокинуть торт на блюдо и украсить, чем душе угодно (фрукты, шоколад, орехи, кокосовая стружка).

А можно эту сметанную массу с фруктами выложить на пропитанный сиропом бисквитный корж. Торт получается нежнейшим - во рту тает.

г. Санкт-Петербург.

Для сохранения фигуры

Мои домашние торты с масляно-сгущенным кремом не едят - боятся испортить фигуру. И я делаю им вкусные, полезные и легкие торты типа суфле, как, например, «Фруктовый сад» Ольги Глибиной.

Ольга ХЛЮПИНА, г. Киров.

Торт «

Поставить на огон
вочного масла и, к
помешивая (муку вс
взбить 6 яиц и влить
тесто готово.

Противень смаза
большими продолг
кондитерским шпр
можно тесто пом
полиэтиленовый м
отрезать уголок). П
как пальчики испекл
им остыть и затем о
в крем. Уложить
посыпать сверху те
холодом.

Крем: **взбить 2**
сметаны с 1 стака
харного песка. То
чается воздушным,
очень привлекатель

г.Е

То

Зефир - 5 шт., темное печенье сгущенки.

Способ приго
поместить на дно
ченье измельчить,
сгущенку, перемеш

Легкий, возду

Торт «П
А.Замятиной стал
готовится чаще др
семье. Это очень
легкий и воздуш
тик.

Ирина ЛИФАНТИЕВА, г. Челя

В.В.Кутюмова:

Торт «Дамские хитрости»

Поставить на огонь **1,5 стакана воды, добавить 150 г сливочного масла и, когда закипит, всыпать 1,5 стакана муки**, помешивая (муку всыпать постепенно). Тесто остудить. Отдельно взбить 6 яиц и влить их в тесто. Тщательно перемешать. Заварное тесто готово.

Противень смазать маслом и выкладывать на него тесто небольшими продолговатыми колбасками (можно выдавливать кондитерским шприцем, а можно тесто поместить в полиэтиленовый мешочек, отрезать уголок). После того как пальчики испеклись, дать им остыть и затем обмакнуть в крем. Уложить горкой и посыпать сверху тертым шоколадом.

Крем: **взбить 2 стакана сметаны с 1 стаканом сахарного песка**. Торт получается воздушным, мягким и очень привлекательным.

г.Екатеринбург.

Вкусный-превкусный

Моя благодарность В.Кутюмовой за торт «Дамские хитрости» - очень вкусный-превкусный. Съели с мужем, доченькой, мамой и папой на ура. На свой день рождения его испеку вновь, чтобы угостить гостей. Очень необычный, оригинальный торт.

Марина БАЛИЦКАЯ, г. Георгиевск Ставропольского края.

Анна Замятина:

Торт «Парижанка»

Зефир - 5 шт., грецкие орехи очищенные - 0,5 стакана, темное печенье - 350 г, сливочное масло - 200 г, банка сгущенки.

Способ приготовления: зефир разделить на половинки, поместить на дно формы, посыпать толчеными орехами. Печенье измельчить, растереть со сливочным маслом, добавить сгущенку, перемешать. Получившуюся массу выложить на зефир. Форму закрыть плоской тарелкой и поместить на 20 минут в холодильник. Торт перевернуть, форму убрать. Зефир получится наверху. Украсить орехами, ягодами, фруктами.

Очень вкусный торт, и делать недолго! Советую попробовать!

с.Зинаки Городецкого р-на Нижегородской обл.

Легкий, воздушный

Торт «Парижанка» А.Замятиной стал любимым и готовится чаще других в нашей семье. Это очень вкусный, легкий и воздушный торт.

Ирина ЛИФАНТИЕВА, г. Еманжелинск Челябинской обл.

Людмила Демина:

Торт из зефира «Жемчужный берег»

1 кг белого ванильного зефира, 200 г зефира в шоколаде, плитка шоколада.

Крем: **2 яйца, 1,5 стакана сахара, 5-6 шт. печенья, 1 ст. молока, 200 г сливочного масла, немного лимонной цедры.**

Яйца хорошо взбить с сахаром, добавить измельченное печенье, перемешать. Смесь залить 1 стаканом холодного молока и, непрерывно помешивая, не давая закипеть, варить до загустения. Остудить, смешать с размягченным маслом, добавить лимонную цедру по вкусу.

На круглое блюдо выложить часть зефира, предварительно разделив его на половинки. Промазать кремом, затем снова положить слой зефира. Сделать несколько слоев. Верх торта украсить шоколадным зефиром, а бока обсыпать натертым на терке шоколадом.

Готовый торт поставить на несколько часов в холодильник. Торт остается свежим в течение недели.

п. Краснообск Новосибирской обл

Галина Лебищак:

Торт «Сникерс»

Это любимый торт моей дочери Наташи.

Первое тесто: **0,5 пачки (125 г) маргарина, 1 ст.л. сахарного песка, 2 яйца, 1 ч.л. разрыхлителя, муки** столько, чтоб получилось тесто, как на вареники.

Тесто натереть через крупную терку на противень, выпечь. Охлажденные после выпечки жгутики мелко поломать - до размера арахисового орешка. Хорошо перемешать с кремом.

Крем: 1 **банка вареной сгущенки, 200 г сливочного масла, 200 г жареного арахиса.** Масло взбить со сгущенкой, добавить арахис.

Второе тесто: **2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 2 неполных стакана муки, 1 ст.л. разрыхлителя, 4 ст.л. какао.**

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и какао, испечь 2 коржа.

Второй крем, заварной: **1,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 пачка ванильного сахара, 1 полная ст.л. крахмала, 400 г сливочного масла.** Вскипятить молоко с сахаром, влить разведенный крахмал, остудить. Добавить масло, взбить миксером. Смазать этим кремом темные коржи.

Собрать торт: темный корж, затем масса с ореховым кремом, затем снова темный корж. Торт поставить в холодильник.

г. Тюмень

Кек

Очень понрав

Хочу поблагод
Фишер за рецеп
черний чай». Пек
подряд с изюмо
лодным молоком
седку, ей очень
взяла рецепт у м

с. Адышево

Александр

Пече
«Тает во

Продукты: слив
ло - 100 г, смета
хана, мука - 1 с
желтки - 2 штуки
половинка лимон

Масло взбить с
Натереть на терке
массу. Растворить
перемешать и быс
5-6 см и диаметро
кать 15-20 минут п
цвета.

Ват

Тесто: 100 г ма
ра), 100 г песка,
муки.

Начинка: 250 г
Смазать сковор
ложить творог. Вы
Быстро! Вкусно

Галина Фишер:

Кекс «Вечерний чай»

Очень понравилось!

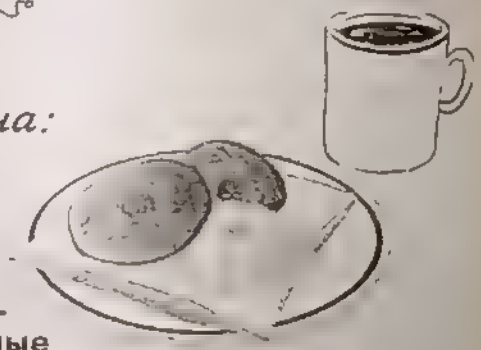
Хочу поблагодарить Галину Фишер за рецепт кекса «Вечерний чай». Пекла два вечера подряд с изюмом. Ели с холодным молоком. Угощала соседку, ей очень понравилось, взяла рецепт у меня.

Ирина ПУТЯШЕВА,
с. Адышево Оричевского р-на Кировской обл.

1 стакан кефира, 1 стакан сахарного песка и 2 яйца растереть. Добавить 100 г маргарина, 1 ч.ложку соды, гашенной уксусом, 1,5 стакана муки.

Все перемешать, выпечь в форме или на противне. Можно в тесто добавить изюм или орехи.

г.Ярославль.



Александра Туркина:

Печенье «Тает во рту»

Продукты: **сливочное масло - 100 г, сметана - 0,5 стакана, мука - 1 стакан, яичные желтки - 2 штуки, сахар - 1 стакан, половинка лимона, щепотка соды.**

Масло взбить с сахаром, затем добавить желтки и сметану. Натереть на терке лимонную корку и добавить в приготовленную массу. Растворить соду в лимонном соке и добавить муку. Все перемешать и быстро вымесить тесто. Скатать рулетики длиной 5-6 см и диаметром 1 см, положить их на лист бумаги и выпекать 15-20 минут при температуре 150-200°С до светло-желтого цвета.

п.Чистоозерное Новосибирской обл.

София Хохлова:

Ватрушка «Пампушка»

Тесто: **100 г майонеза, 100 г сметаны** (или жирного кефира), **100 г песка, сода на кончике ножа, 4 ст.ложки с горкой муки.**

Начинка: **250 г творога, 1-2 яйца, песок, соль по вкусу.**

Смазать сковороду маслом и вылить тесто. В середину положить творог. Выпечь.

Быстро! Вкусно! Очень советую приготовить.

г.Чкаловск Нижегородской обл.

Людмила Кухарская:

Рулет «Любимый»

Для теста: **3 ст.ложки муки с горкой, 1 яйцо, 1 ч.ложка соды (гасить уксусом), 0,5 банки сгущенки.**

Для начинки: **0,5 банки сгущенки, 100 г сливочного масла, 2 банана.**

Взбить миксером компоненты теста, соблюдая последовательность: яйцо (до пышной массы), гашеную соду, сгущенку, муку. Смазать противень маслом, посыпать сухарями и вылить на него тесто. Выпекать при температуре 160-200 °С. Когда корж пропечется (но не зарумянится), достать его и положить на влажное полотенце. Смазать корж приготовленным из сгущенки и сливочного масла кремом, положить с краю целые бананы и свернуть рулет. Сверху рулет смазать оставшимся кремом и посыпать молотыми грецкими орехами, или кокосовой стружкой, или тертым шоколадом.

г.Лида Гродненской обл., Белорусь.

Наталия Козлова:

Печенье «Ракушки»

200 г сметаны, желтки 4 сырых яиц, 200 г размягченного сливочного маргарина, ванилин, 2 стакана муки соединить и вымесить до однородной массы. Разделить тесто на шарики. Их получится примерно 30-40 штук.

Приготовить начинку. Для этого 4 охлажденных белка взбить до крепкой пены и в несколько приемов всыпать **2 стакана сахара.** Отдельно смешать по **150 г изюма и очищенного поджаренного арахиса.**

Каждый шарик из теста раскатать размером с чайное блюдце и на середину положить немного орехов и изюма, а также чайную ложку взбитых белков. Лепешку сложить пополам, а затем еще пополам (в готовом виде четверть окружности). Уложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке до розового цвета. При выпекании в духовке «ракушки» «раскроются».

г.Киров.

Софья Малюкова:

Мраморный кекс

Состав: **200 г маргарина, 150 г сахара, 4 яйца, 1 стакан муки, 2 ст. ложки какао, 1/2 ч. ложки соды. Замесить тесто без какао.**

Разделить на две части. В одну часть теста положить какао. На смазанную форму по очереди наливать тесто. Выпечь.

г. Оренбург.

Людмила Пустовалова:

Булочки «Розовый букет»

Для теста: **маргарин - 250 г, яйца - 5 шт., мука - 4 стакана, дрожжи свежие - 100 г, молоко - 0,5 стакана, сахар - 5 ст. ложек, 0,5 ч. ложки соды.**

Для начинки: **150 г маргарина, 1 стакан сахара, мак или корица.**

Замесить тесто мягче, чем на пельмени. Разделить на 4-5 частей. Тонко раскатать, смазать маргарином, посыпать сахаром и маком или корицей, свернуть в рулет. Рулет разрезать на кусочки по 5 см. Одну сторону защипать и посадить на противень, смазанный маслом, в виде розочек на расстоянии друг от друга. Дать расстояться 3 часа. Накрыть полотенцем, чтобы не подсохли. Выпекать в горячей духовке 20 минут.

Булочки получаются, во-первых, изумительно вкусные, во-вторых, выходит их много и, в-третьих, выпекаются перед приходом гостей

г.Волгодонск
Ростовской обл.

Ели наперегонки

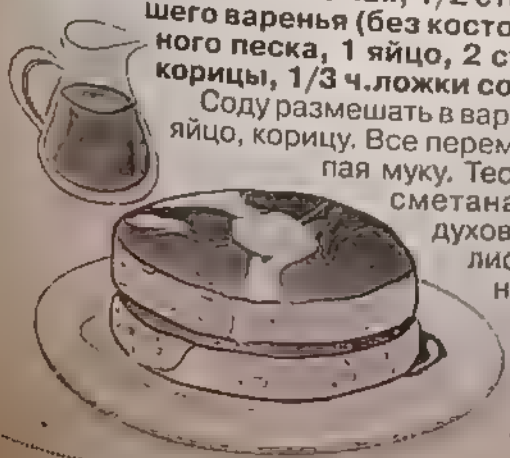
Хочу выразить благодарность Людмиле Пустоваловой за булочки «Розовый букет». Мы с сыном их ели наперегонки. Но последняя булочка долго сохла в сухарнице: сын ее оставлял мне, а я ему.

Нина КОНОВАЛОВА, с. Пелагиада
Шпаковского р-на
Ставропольского края.

Любовь Бобровская:

Коврижка «Медовая тайна»

1/2 стакана крепкого чая, 1/2 стакана любого забродившего варенья (без косточек), 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 2 стакана муки, 1 ст.ложка корицы, 1/3 ч.ложки соды.



Соду размешать в варенье, добавить сахар, чай, яйцо, корицу. Все перемешать, понемногу подсыпая муку. Тесто получится, как жидкая сметана. Выпекать коврижку в духовке, положив на противень лист пергамента, промазанный любым жиром.

Когда коврижка испечется, от нее будет исходить медовый запах, хотя, как вы заметили, меда нет.

г.Талнах Красноярского края.

Наталья Логинова:

Глазированные пряники «Маленькая радость»

Тесто: **1 л кислого молока** (простокваши, кефира), **800 г сахарного песка, 8 ст.ложек растительного масла, 4 ст.л. соды** (погасить 4 ст.л. уксуса), **мука - примерно 2 кг.**

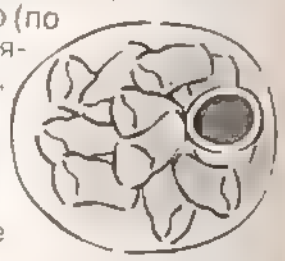
Глазурь: **2 стакана сахарного песка, 0,5 л воды, 2 белка.**

Замесить тесто из всех ингредиентов, скалкой раскатать лепешку толщиной 1 см. Вырезать стаканом кружки. Выпекать в духовке при температуре 200 С 10 минут.

Приготовить глазурь: смешать 1 стакан сахара и воду, поставить на огонь и довести до кипения. Белки и оставшийся сахар (1 стакан) взбить в густую стойкую пену. После белковый крем влить тонкой струйкой в горячий сироп.

Все пряничные заготовки выложить в таз, сверху вылить глазурь и все перемешать.

В рецепте представлено основное пряничное тесто, из которого, если добавить какао (по вкусу), можно получить шоколадные пряники; если добавить мятную эссенцию, то можно получить мятные пряники



И еще: чем дольше эти пряники хранятся, тем они вкуснее (а их получается эмалированный таз с верхом), но, уверяю, что долго на вашем столе они не залежатся

г.Выборг Ленинградской обл.

Луиза Иманова:

Кексики с изюмом

Эти кексы пекутся как в маленьких формочках, так и в любых других.

Тесто: **3 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира (чем кислее, тем лучше), 200 г маргарина, 1 ч.ложка гашеной соды, 1/3 ч.ложки соли, 1 стакан изюма без косточек.**

Белок отделить от желтков и взбить. Сахар растереть с желтками и кефиром. Соду, соль, маргарин растереть с мукой. Все перемешать до получения однородной массы, ввести взбитый до пены белок и потом добавить вымытый очищенный изюм.

Тесто получается чуть гуще, чем на оладьи. Ложкой класть в смазанные маслом формочки и печь в горячей духовке до готовности. Вынуть горячие кексы из формочек, поддев острым ножом. Когда чуть остынут, обсыпать сахарной пудрой (по желанию).

Можно такие кексы выпекать и без изюма.

г.Тобольск Тюменской обл.

Загото

Сала

Огурцы - 5 кг (мо
крупные зерна, их уб
- 0,5 кг, прокрутить
масло растительное
уксусную эссенцию
отдельно в мя

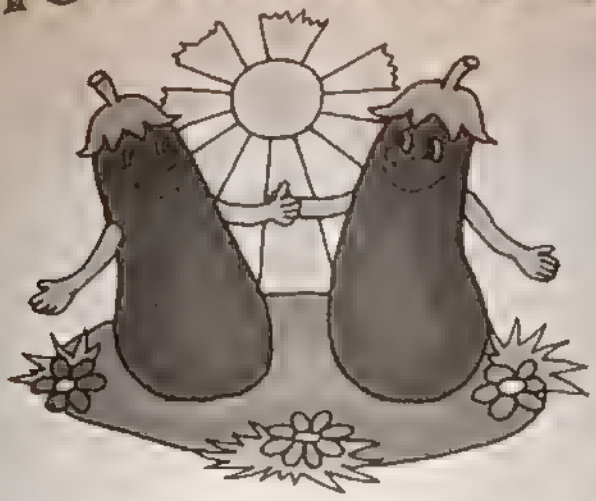
Все сложить в ка
огурцы, прокрученны
соры с перцем, соль
масло растительное
момента закипания
Добавить чеснок, вар
1 минуту. Затем влит
шю, прокипятить 1
Разложить в готовы
и закатать, убрать по
Очень вкусно и быстр

п.Б.Исток Свердло

Се

«Цици

1 кг красных помид
перца, черный пере
Все пропустить ч
проварить, затем зал
стеклянные бутылки
в холодильнике.



Лидия Ваулина:

Салат «Огуречник»

Огурцы - 5 кг (можно переросшие), режем кубиками (если крупные зерна, их убрать). **Помидоры - 2 кг, перец сладкий - 0,5 кг,** прокрутить в мясорубке. Добавить **1 стакан сахара, масло растительное** без запаха - **1 стакан, соль - 2 ст.ложки, уксусную эссенцию - 2 ч.ложки, чеснок - 3 головки** - прокрутить отдельно в мясорубке.

Все сложить в кастрюлю: огурцы, прокрученные помидоры с перцем, соль, сахар, масло растительное и варить с момента закипания 5 минут. Добавить чеснок, варить еще 1 минуту. Затем влить эссенцию, прокипятить 1 минуту. Разложить в готовые банки и закатать, убрать под шубу. Очень вкусно и быстро.

п.Б.Исток Свердловской обл.

«Огуречник» - на ура!

Нина Кренделева написала про салат «Огуречник» Лидии Ваулиной восторженные стихи. Я ее поддерживаю: очень вкусный салат! В моей семье он идет на ура!

Лариса ЯРУШИНА,
п.Суксун Пермского края.

Светлана Шляпина:

«Цицибели» - очень остро

1 кг красных помидоров, 0,5 кг чеснока, 0,5 кг сладкого перца, черный перец, соль - по вкусу.

Все пропустить через мясорубку. Дать закипеть, немного проварить, затем залить в банки. Можно для этого использовать стеклянные бутылки из-под кетчупов, они занимают мало места в холодильнике.

г.Березники Пермского края.

Раиса Морозова:

Пикантные помидоры

Рецепт этот я прочла очень давно и не помню, в каком издании. Он покорил меня своей простотой. Я очень люблю простые рецепты.

В простерилизованную 3-литровую банку укладываем красные помидоры. Без всего!

Заливаем кипятком и оставляем до приготовления маринада.

Готовим **маринад: на 1,5 л воды одну столовую ложку соли, 100 г песка** (это будет полстакана). Доводим маринад до кипения. Маринад закипел - сливаем из банки воду. Поверх помидоров кладем **1 ст. ложку с верхом натертого чеснока** и заливаем кипящим маринадом. **Уксус можно налить (1 ч. ложку), а можно и не наливать.** Закатываем, укрываем одеялом на ночь.

Маринад безумно вкусный, помидоры - тоже. Все съедается и выпивается без остатка. Натертый чеснок по всей банке среди красных помидоров, как падающий снег. Красиво и вкусно. Делаю уже 5 лет.

п. Ардатов Нижегородской обл.

Съели подчистую

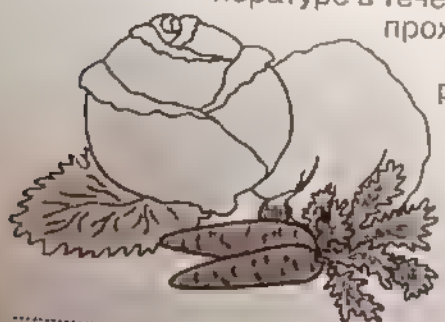
Большая благодарность Раисе Морозовой за «Пикантные помидоры». В этом году сделала на пробу несколько банок, и все было съедено и выпито подчистую. Теперь буду делать каждый год.

Юлия ВИНОГРАДОВА, г. Выборг Ленинградской обл.

Сергей Кузьменко:

Капуста со свеклой «Розовый зайчик»

Очистить капусту, разрезать на 4-5 частей. Уложить в эмалированную посуду. Нарезать мелко свеклу, морковь (эти овощи взять по вкусу) и пересыпать дольки капусты. Добавить чеснок, зелень сельдерея, перец стручковый горький (целый) и залить **рассолом (на 1 л воды 1 ст. ложка соли)**. Выдержать при комнатной температуре в течение трех дней, затем перенести в прохладное место.



Свекла окрашивает капусту в розовый цвет и придает ей приятный вкус.

Капуста - 10 кг, перец горький (стручковый) - 50 г, свекла и морковь по вкусу, чеснок - 100 г, зелень сельдерея, укроп - 100-150 г.

г. Приморско-Ахтарск Краснодарского края.

Галина Цыганкова:

Помидоры в желе

Пачку **желатина (25 г)** залить холодной кипяченой водой и оставить на час, чтобы разбух. Отдельно приготовить **рассол:** подогреть **3 л воды, растворить в ней 4 ст.л. соли и 6 ст.л. сахара,** положить **4 лавровых листа** и прокипятить. Разбухший желатин развести горячей водой и влить в рассол. В простерилизованные банки укладываем на дно **лук**, нарезанный дольками, и **помидоры,** порезанные кружками, кладем немного **черного перца** горошком и заливаем рассолом. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 15-20 минут в кипятке, затем влить **столовый 6%-ный уксус (на 0,5 л банку - 1 ст.л.)** и закатать.

г.Пикалево
Ленинградской обл.

Любовь Пономарева:

Закуска «Дамский горлодер»

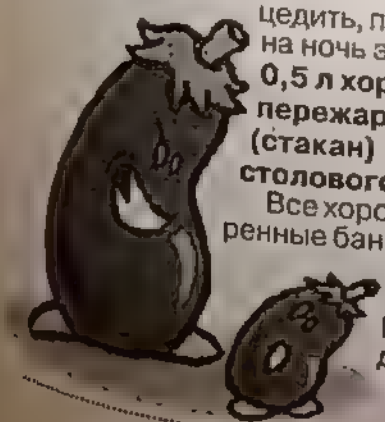
3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг красного перца. Все пропустить через мясорубку, добавить **5 ст. ложек соли и 5 ст. ложек сахара** и варить на медленном огне 30-40 мин. За 5 мин. до окончания варки добавить **150-200 г измельченного чеснока.** В конце добавить **2 ст.ложки 9%-ного уксуса.** Горячим разлить по банкам и закатать.

г.Братск Иркутской обл.

Тамара Борисенко:

Синенькие - грибочками

5 кг баклажанов очистить, покрошить кубиками, отварить в соленой воде до готовности (легко протыкаются спичкой). Отцедить, повесив в сетке на 7-8 часов (я обычно на ночь это делаю).



0,5 л хорошего подсолнечного пережаренного масла, 200 г (стакан) молотого чеснока, 200 г столового уксуса.

Все хорошо перемешать, выложить в прожаренные банки под капроновую крышку. Хранить в холодильнике.

Я сама с Украины (сейчас живу в Карелии), так вот местные женщины думают, что это настоящие грибочки. Всем очень нравится.

г.Суоярви, Карелия.

Ольга Мелешкина:

Томаты «Оближешь пальчики»

3 кг помидоров, 200 г зелени, 1 головка чеснока, 100 г репчатого лука. Маринад: 3 л воды, 2 ст.ложки соли, 9 ст.ложек сахара, 2-3 шт. лаврового листа, 3 шт. перца горошком, 1 стакан 9%-ного уксуса.

Томаты вымыть. Банку пропарить, на дно положить рубленую зелень (укроп, петрушка, лист вишни), чеснок, влить 3 ст.ложки растительного масла, затем уложить помидоры, на них кольца лука.

Маринад: вскипятить воду с солью, сахаром, перцем, лавровым листом, влить уксус. Не очень горячим маринадом залить помидоры и стерилизовать 15 минут. Банки закатать.

г.Рязань.

Нина Кренделева:

Лечо из помидоров с перцем

Для приготовления этого лечо требуется: 1,5 кг помидоров, 1,5 кг перца сладкого, 125 г растительного масла, 125 г уксуса 4%-ного (9%-ный уксус разбавляют пополам), 2 столовые ложки соли, 5 долек чеснока.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, масло, прокипятить. Как закипят помидоры, опускают перцы, нарезанные соломкой или кольцами. Варить всего 15 минут. За минуту до готовности снимают с газа и кладут 5 долек чеснока, пропущенных через чесночницу. Все перемешать и выложить в стерильные банки.

Просто объедение. Очень вкусно!

г. Вологда.

Вкуснятина превосходная

По сердцу нам пришлось лечо из помидоров с перцем от Нины Кренделевой. Просто пальчики оближешь. Мы живем в квартире с общей кухней, и все в восторге от этого рецепта. Лечо приятное и нежное на вкус. А главное - варить недолго - 15 минут.

Вкуснятина превосходная! Его можно есть и как приправу к макаронам вместо кетчупа, и с картофельным пюре. Передайте автору большое спасибо. Рецепт небольшой, но ценный.

Н.СМИРНОВА, Р.ГЛИБИНА, Е.ЮЖАНОВА, Г.МАЛЫШЕВА, г.Вологда.

Любовь Ткач:

«Пьяные» помидоры

Красные и бурые некрупные **помидоры** вымыть и уложить в 3-литровую банку. Приготовить маринад и кипящим залить помидоры. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15-20 минут, затем закатать и, перевернув вверх дном, остудить. Банки хорошо хранятся даже при комнатной температуре. Помидоры очень вкусные и рассол тоже.

Для маринада: **на 7 стаканов воды - 2 ст.ложки соли, 4 ст.ложки сахара, 3 лавровых листика, 2 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 5шт.гвоздики, 1 ст.ложка 9%-ного уксуса, щепотка красного перца, 1 ст.ложка водки.**

г.Тольятти Самарской обл.

Спасибо за эту прелесть

Летом делала «Пьяные помидоры» по рецепту Любови Ткач. Спасибо, Любовь, за эту прелесть! Очень вкусно. А главное, можно брать помидоры любой красноты и с успехом хранить при комнатной температуре.

Татьяна НИКИТИНА, г. Нижний Новгород.

Елена Нестерова:

Салат из огурцов

Нам нужно: **1,5 кг огурцов, 150 г укропа, 750 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 1-2 ст.ложки соли, 2 ст.ложки сахара, 1 ст.ложку уксуса 70%-ного.**

Укроп мелко режем, лук режем кольцами или полукольцами, огурцы режем в зависимости от их величины колечками, а колечки пополам или на четвертинки. Все компоненты смешиваем и оставляем на 2 часа. Раскладываем в стерилизованные банки и стерилизуем литровые банки - 10 минут. Храним в холоде. Зимой откроешь банку - вспомнишь лето, вот какой аромат.

г. Нижний Новгород.

Анна Фокина:

«Тещин язык» из огурцов

3 кг огурцов порезать кружочками, **1,5 кг помидоров, 4 шт. перца сладкого, 1 перец горький, 100 г чеснока** (все пропустить через мясорубку), **2 ст.ложки соли, 0,5 стакана песка, 1 стакан растительного масла, 6%-ный уксус - 0,5 стакана.** Варить 20 минут. Уксус добавить за 5 минут в конце варки.

п.Новинки Богородского р-на Нижегородской обл.

Галина Ефремова:

Салат «Четыре на три»

3 баклажана, 3 помидорки, 3 луковицы, 3 сладких перца.

Баклажаны режем на 4 части вдоль, немного тушим в сковороде. Мелко режем остальные овощи, добавляем в сковороду к баклажанам - **4 ч.ложки сахара, 1 ст.ложку уксуса, 1 ч.ложки соли с верхом, 1/2 стакана растительного масла.** Все тушить 15-20 минут на медленном огне. Разложить в горячие стерильные банки и закатать. Не стерилизовать.

г.Белогорск Амурской обл.

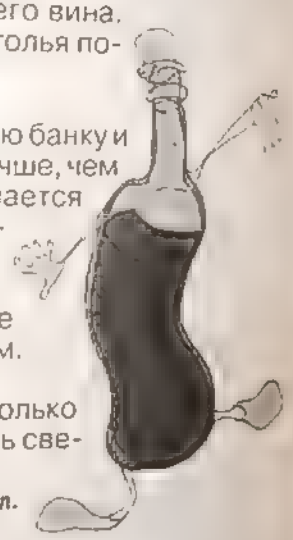
Елена Трубчанинова:

Вино «Лучше, чем магазинное»

Хочу вам предложить рецепт домашнего вина. Оно вкуснее, ароматнее, для любого застолья подойдет и лучше, чем магазинное.

Готовится вино из **любых ягод**.

Ягоды насыпать по плечики в 3-литровую банку и залить самогоном доверху (Самогоном лучше, чем спиртом или водкой - на вкус вино получается мягче.) Пусть постоит в тепле 1 месяц. Затем самогонку слить, а в ягоды добавить **0,7-0,8 кг песка** и пусть стоит еще месяц. После этого вливаем в ягоды слитую ранее самогонку, перемешиваем и процеживаем.



Вино готово. Оно очень вкусное

В отцеженные ягоды можно добавить столько же песка, оставить на месяц и вновь залить свежей самогонкой, только покрепче.

г.Арзамас, Нижегородская обл.

Оксана Юркевич:

Салат «Парамониха»

Очень вкусный салат. Расходится на ура.

1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 2 кг помидоров, 300 г растительного масла, 300 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли.

Перец нарезать соломкой, лук - кольцами, помидоры - дольками, морковь натереть на крупной терке, все перемешать с маслом, сахаром, уксусом и солью. Кипятить 15-20 минут. Разложить в стерильные банки и закатать.

г.Калинковичи Гомельской обл., Беларусь

Ольга Ларина:

Цветная капуста: вкусно и красиво

Мой фирменный салат из цветной капусты. Он очень вкусный, на вид красивый и всем нравится.

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить в течение 4 минут в подсоленной воде. Остудить. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку и перец. Все довести до кипения. Осторожно положить в смесь отварную капусту, проварить 10-15 минут на медленном огне. Горячую смесь разложить в банки и сразу закатать.

Капуста цветная - 1,2 кг, помидоры - 1,2 кг, растительное масло - 0,2 кг (лучше без запаха), сахар - 100 г, соль - 60 г, чеснок - 80 г, перец болгарский - 200 г, зелень петрушки - 200 г, уксус 9%-ный - 120 г.

г. Заволжье Нижегородской обл.

Татьяна Устинова:

Салат «Тещин язык»

Это салат из кабачков. Одно название чего стоит.

Для его приготовления требуется: **3 кг кабачков (очищенных, без семян), 1,5 кг помидоров, 100 г чеснока, 5 шт. болгарского перца, 2 шт. жгучего перца.**

Кабачки очистить, нарезать на кружочки толщиной 7-8 см. Затем эти кружки разрезать на 4-5 частей (в зависимости от размера кабачка) и каждую часть разрезать поперек на тонкие пластинки (язык). Пропущенные в мясорубке овощи (помидоры, чеснок, перец) сложить в таз, добавить **1 ст. ложку песка, 1 стакан растительного масла (без запаха) и 2 ст. ложки соли.** Все хорошо перемешать и поставить на огонь. Варить 10 минут. Затем добавить полоски кабачков, перемешать и варить еще минут 35-40. В конце варки добавить **1 ст. ложку 70%-ного уксуса.** Снять с огня и уложить массу в стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

г. Нижний Новгород.

Всем рекомендую

«Тещин язык» Т.Устиновой очень-очень вкусный. Всем рекомендую. Мои родные были в восторге! Спасибо автору.

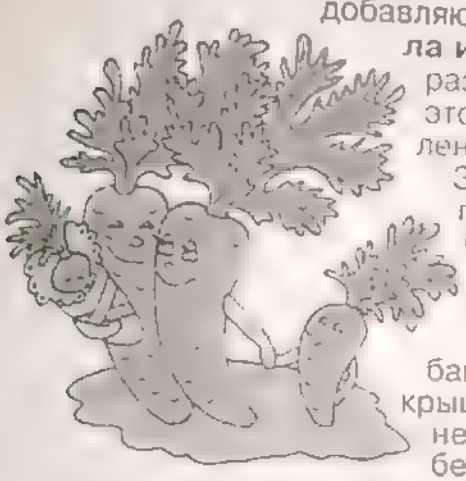
Зульфия КАМАЛЕТДИНОВА, г.Троицк Челябинской обл.

Елена Кулешина:

Морковная икра

Беру **1 кг почищенной моркови,** пропускаю через мясорубку и обжариваю на сковороде с добавлением **0,5 стакана растительного масла.** Можно подлить воды, чтобы не пригорела. Тушим до готовности.

0,5 кг начищенного репчатого лука (я использую мелкий) пропускаю через мясорубку, складываю в глубокую сковородку, добавляю **0,5 стакана растительного масла и томатную пасту (3/4 стакана),** разведенную водой (1/4 стакана). Все это потушить до готовности с добавлением **5 лавровых листочков.**



Затем морковь и лук соединить посолить, добавить **0,5 ч.ложки черного молотого перца,** измельченный **чеснок (по вкусу)** и потушить 5-7 минут.

Остывшую икру разложить в баночки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранится в холодильнике несколько месяцев. Поверьте, это безумно вкусно.

с.Хмелевицы Нижегородской обл.

Елена Голикова:

Баклажаны по-гречески

Перец болгарский (15 штук) наколоть вилкой, у мелких **баклажанов (15 штук)** обрезать хвостики, целиком сложить в посуду с перцем, залить маринадом, варить 20 мин. Закатать.

Маринад: **15 помидоров, 5 луковиц, стручок горького перца - через мясорубку, пучок зелени порезать, 2 ст.ложки соли, 0,5 стакана сахара, 1 стакан 6%-ного уксуса, 2 стакана растительного масла - вскипятить.**

Баклажаны получаются маслянистые, очень вкусные.

г.Харабали Астраханской обл.

Коллектив оценил на «пять»

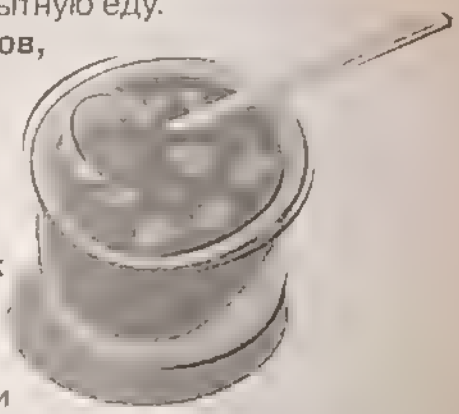
«Баклажаны по-гречески» Лилии Соловей очень понравились моей маме. Да и не только ей. Она их брала при выезде коллектива на природу, угощала сослуживцев. Всем понравилось. За что и примите, уважаемая автор, нашу искреннюю признательность.

Елена ОВЧАРОВА, г.Краснодар.

Екатерина Рубцова:

Борщ «Студенческая радость»

Когда сын был студентом, мои баночки с заготовками ему очень помогали приготовить быстро сытную еду.



2 кг капусты, 1 кг красных помидоров, 10 луковиц, 10 шт. сладкого перца, 1 кг свеклы, 600 г моркови, 10 ч.ложек соли, 1 ст.ложка сахарного песка, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 8 горошин черного перца, 4 лавровых листа.

Трем на терке морковь и свеклу и тушим 20 минут с небольшим количеством масла. Затем шинкуем остальные овощи и смешиваем с морковно-свекольной массой и специями. Добавляем масло и тушим еще около часа.

Раскладываем в банки. По желанию сверху можно залить растопленным салом. Укупорить - и в одеяло.

Зимой достаточно в кастрюлю с водой добавить картошки, немного тушенки, содержимое банки - и первое блюдо за несколько минут готово.

г.Кашин Тверской обл.

Любовь Пономарева:

«Грибы» из баклажанов

Баклажаны очистить, нарезать кружочками и положить на один час в холодную воду, чтобы избавиться от горечи. Затем каждый кружок обжарить в **растительном масле**. Сварить рассол: на **1 литр воды по 2 ст.л. соли и сахара, 1 ст.л. 9%-ного уксуса.** В кастрюлю уложить слоями баклажаны, обжаренные, **чеснок, укроп**. Залить рассолом, сверху уложить тарелку и груз, 2-3 часа подержать в комнате; затем поставить в холод на сутки. Осторожно переложить в стерильные банки с рассолом и закатать. Особенность этой заготовки в том, что по вкусу ее не отличить от соленых хрустящих грибков.

г.Братск Иркутской обл.

Съедены в первую очередь

Хочется выразить огромную благодарность Любови Пономаревой за салат «Грибы из баклажанов». Очень вкусно! Мы его первым съели. На следующий год сделаем больше.

Ирина ТРУШАКОВА, г.Самара.

Тамара Лашина:

Огурцы в собственном соку

Берутся два вида огурцов: одни мелкие - для посола, другие крупные, перезрелые (только не кислые) - для пюре.

Крупные огурцы пропускаются через мясорубку в отдельную посуду.

Огурцы должны быть вымытыми, но сухими (иначе закиснут). На дно сухой трехлитровой банки кладется часть **листа хрена, листья черной смородины, укроп** (можно использовать и зонтики укропа с семенами), **листья вишни и два-три зубчика чеснока** (лучше порезать). Зелень должна покрывать дно банки. На зелень кладется **одна столовая ложка соли** (не йодированной!) чуть-чуть с горкой.

Затем кладется пюре, и в него помещаются мелкие огурцы с таким расчетом, чтобы пюре и огурцы заполняли полбанки. Затем в один слои кладется та же зелень, что перечислена, а сверху опять столовая ложка соли. Затем снова пюре и мелкие огурцы.

Пюре должно покрывать огурцы полностью. Затем сверху снова зелень (укроп, чеснок, листья смородины, вишни). Лист хрена должен лежать сверху - он не дает зарождаться плесени. Сверху зелени кладется третья (и последняя) столовая ложка соли. Банка закрывается пластмассовой крышкой. Лучше делать банку немного неполной, чтобы было место для брожения.

Даже в неглубоком погребе банки стоят до весны. К весне огурцы могут немного закиснуть, но их можно реанимировать: поместить в свежий раствор (**3 столовые ложки сахара на 1 литр воды**).

Огурцы получаются душистые, нежные. Пюре можно использовать в салаты или на рассольник.

Приятного аппетита!

г.Лысково Нижегородской обл.

Татьяна Шмалько:

Огурцы в огуречно-яблочном соке

Хотела бы предложить вот какой вариант огурцов.

Огурцы бланшируют, укладывают в трехлитровые банки и трехкратно заливают кипящим рассолом. После третьей заливки закатывают.

Раствор заливки готовят из переросших огурчиков и яблок-падалицы. Сок из огурцов и яблок отделяют через соковыжималку. Для раствора смешать **1 л сока огурцов, 1 л сока яблок и 100 г сахара.**

Специи класть не нужно, огурцы получаются замечательного вкуса.

ст. Новощербиновская Краснодарского края.

Анна Мокрополова:

Кабачковая икра

Все, кто пробовал эту икру, говорят, что вкуснее нигде не едали, и сразу просят рецепт. Попробуйте - действительно очень вкусно!

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука нарезать крупно, по отдельности обжарить до мягкости на растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать и варить 1-1,5 часа.

Перед варкой добавить **2 ст.ложки соли, 4 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки уксуса.**

п.Пильна Нижегородской обл.

Наталья Моховикова:

Лечо из кабачков

На 3 литра: 1,5 кг кабачков, 6 штук сладкого перца, 6 луковиц, 1 кг красных помидоров.

Кабачки и перец нарезать соломкой, лук - полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: 2/3 стакана растительного масла, 2/3 стакана сахара, 2 ст.ложки соли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса.

В кипящий маринад класть по очереди: сначала кабачки - поварить 5 минут, потом лук - поварить 5 минут, потом перец - поварить 5 минут, помидоры - поварить 5-10 минут.

Разложить в стерилизованные банки и закатать.

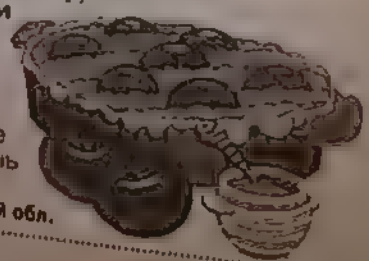
г.Минск, Беларусь.

Антонина Кузнецова:

Помидоры по-кузнецовски

В 3-литровую банку рядами уложить **помидоры и 1 разрезанный на 6 частей сладкий болгарский перец.** Никаких других приправ не добавлять. Залить кипятком. Выдержать под крышкой до остывания 20 минут. Затем воду слить в кастрюлю, добавить в нее (из расчета на одну 3-литровую банку) **150 г сахара, 60 г соли, 2 ст.ложки 9%-ного уксуса.**

Довести раствор до кипения, залить в банки доверху. Закатать не стерилизуя. Накрыть теплым одеялом. Оставить до остывания. Помидоры, заготовленные таким способом, сладкие, вкусные и очень хорошо хранятся.



г.Северск Томской обл.

С. П. Разуваева:

Мармелад «Ассорти»

Взять по 0,5 кг черной смородины, крыжовника, яблок, тыквы и 400 г сахара.

Сладкие яблоки нарезать дольками. Тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать мелкими кусочками. Смешать с яблоками. В кастрюлю влить несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито.

Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу тоже протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре.

Варить на слабом огне до загустения. Разложить в банки в горячем виде.

Получается очень и очень вкусно. Мои домашние в восторге. Попробуйте и вы. Не пожалеете.

г. Шумерля, Чувашия.

Олег Аносов:

Начинка для пирогов без сахара

Берем **любые ягоды**. Наливаем в кастрюлю воды до половины. На дно кладем решетку или кусок плотной ткани.

Ягоды насыпаем в банку, ставим ее в кастрюлю с водой на ткань и все это помещаем на огонь. По мере нагревания воды ягоды будут пускать сок и, варясь в собственном соку, оседать. Поэтому ягоды в банку надо все время досыпать.

Варим такое варенье 1 час, закатываем крышками и охлаждаем. Храним в холодном месте. Варенье получается густое. Лучше всего его использовать как начинку для пирогов.

г. Воронеж.

Екатерина Рубцова:

Ликер «Душевная беседа»

Для гостей у меня есть рецепт ликера.

0,5 л воды, 100 штук листьев вишни, 1 стакан черноплодной рябины, 1 стакан песка, 1 ч. ложка лимонной кислоты (можно чуть меньше), 5 гвоздичек.

Все вскипятить, остудить, процедить и влить в настой 1 бутылку водки.

Получается литр вкуснейшего ликера - душистого, некрепкого, очень подходит для душевной беседы.

г. Кашин Тверской обл.

Наталья Рублева:

Сладкий ералаш

Взять по половине стакана черники, земляники, малины, клубники, черной и красной смородины, вишни, крыжовника и т.д. Варианты могут быть разные в зависимости от наличия ягод и желания.

На каждые **0,5 стакана ягод надо взять 0,5 стакана сахара.** Из сахара сварить сироп (на 3 стакана сахара 3/4 стакана воды). Когда сироп готов, опускают ягоды: вначале те, что дольше варятся (крыжовник, вишня), а затем все остальные.

Ералаш готов, если сироп на блюдце застывает капелькой.

г. Петропавловск-Камчатский.

Татьяна Никитина:

Варенье из яблок и клюквы «Сладкий сон»

Я предлагаю приготовить на зиму сладость, вкус которой вы не сможете забыть, однажды попробовав.

Вам понадобятся: **1 кг клюквы, 3 кг яблок, порезанных дольками, 0,5 кг меда, 0,5 кг сахара, 1 стакан очищенных грецких орехов.**

В клюкву наливаем полстакана воды и варим до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. Снимаем с огня и протираем через сито. Затем кипятим мед на маленьком огне, добавляем к нему протертую клюкву, сахар, дольки яблок; измельченные орехи и варим 40 минут на небольшом огне.

Разлейте в баночки и закатайте, а можно поставить в холодильник и сразу есть.

г. Нижний Новгород.

Ольга Бортникова:

Тыквенный сок

Тыкву очистить от семян и кожуры, порезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю и залить водой, чтобы тыква была закрыта. Варить до мягкости. **Сахар** добавить по вкусу, это зависит от величины и сорта тыквы, но примерно стакан на пятилитровую кастрюлю. Снять с огня и еще теплую массу взбить миксером, добавить по вкусу **сок лимона** или **лимонную кислоту**, но мне больше нравится **яблочный уксус**. Если сок густой, можно разбавить кипяченой водой. В случае заготовок на зиму увеличить количество сахара и кислоты и, прогрев трехлитровую банку минут 30, законсервировать.

г. Бийск Алтайского края.

Елена Горбунова:

Капуста маринованная по-сергачски

Капусту режем кусочками размером примерно 5х5 см. Впрочем, можно ее нашинковать обычным способом. Утрамбовываем ее в 3-литровые банки, но не перестарайтесь: еще жидкости должно влезть не менее 1,2 л. Залейте капусту кипящей водой и дайте ей остыть, чтобы банки были теплыми.

Тем временем готовьте маринад: на 3-литровую банку - **3 лавровых листа, 15 горошин черного горького перца, 3/4 стручка красного горького перца, корицы на кончике чайной ложки, 15 штук гвоздики.** На каждый литр воды берут по **50 г соли (2 ст.л. без верха) и 50 г сахара (2 ст.л. с верхом) и 3 ч.л. 70%-ной уксусной кислоты.**

Как только маринад закипит, огонь надо убавить и дать ему покипеть одну минуту. Воду с капусты слить (сливая воду, замерьте, какое количество вам понадобится на 3-литровую банку) и залить маринадом. Добавить уксусную кислоту. Банку закатать и покатать по столу для лучшего перемешивания уксусной кислоты.

По этому рецепту я делаю и зеленые помидоры

Кстати, на пробу можно сделать всего одну банку, закрыть ее капроновой крышкой и поставить в холодильник. Через 3-4 дня капуста будет готова. Попробуете, и в случае чего для основного посола можно будет что-то подкорректировать.

г.Сергач Нижегородской обл.

Татьяна Воронина:

Огурцы в собственном соку «Хрум-хрум»

Хочу поделиться рецептом, которым пользуюсь многие годы. Огурцы получаются очень вкусные и хрустящие.

Сначала делаю **огуречный сок.** Беру переросшие огурцы обдаю кипятком, тру на крупной терке (но можно пропустить через мясорубку), затем через марлю отжимаю сок.

Отобранные **средние огурчики** мою, обдаю кипящей водой, затем холодной. Плотно укладываю в стерилизованные банки. Готовлю заливку: на 1,3 литра огуречного сока кладу **5 г лимонной кислоты (или 100 мл ароматизированного уксуса), 50 г сахара и 50 г соли.** Вскипятить.

Этой кипящей заливкой трижды заливаю огурчики, каждый раз выдерживая по 5-7 минут. Затем закатываю стерилизованными крышками и укутываю.

г. Барнаул Алтайского края.

Людмила Платонова:

Салат с рисом

3 кг красных помидоров, 1,5 кг моркови (на терке), 1,5 кг лука, 6 штук болгарского перца, 1 стакан риса (сырого).

Овощи порезать, добавить сырой рис, **0,5 л растительного масла, 4 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара.**

Варить на слабом огне 40 минут, в конце варки добавить **1 ст. ложку уксусной эссенции.**

Разложить по банкам, закатать, укутать.

д. Мошкино Ленинградской обл.

Антонина Коробова:

Кабачковая икра «Всем нравится»

Рецепт проверенный, делаем такую икру не первый год, и всем нравится. Очень похожа на магазинную.

3 кг кабачков (очищенных, без семян), 0,5 кг лука, 250 г майонеза (хорошего, мы берем «Провансаль»), 300 г томатной пасты, 150 г растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2 ст.л. соли, 0,5 ч.л. молотого перца, 1 лавровый лист.

Лук и кабачки провернуть через мясорубку. Добавить майонез, томатную пасту, растительное масло. Перемешать и варить 1 час. Далее добавляем сахар, соль, перец, лаврушку и варим еще 1 час.

Лаврушку убираем, горячую икру раскладываем по банкам, закатываем.

г. Кировград Свердловской обл.

Юлия Гацко:

Салат «Глобус»

4 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 стакан риса.

Помидоры прокрутить через мясорубку и кипятить их 20 минут. Лук, морковь, перец порезать и обжарить на растительном масле по отдельности.

Все смешать, добавить промытый рис и кипятить 40 минут на медленном огне. Посолить, поперчить, добавить **2 ст.л. сахара.** Уложить в банки, закатать.

г. Волжский Волгоградской обл.

Татьяна Самарина:

Соленая капуста

На 3-литровую банку: **капуста - 2,5 кг, 1 морковка, 1 перец болгарский, перец горошек - 4 шт., 2 лавровых листа.** Капусту туго набить в банку, сверху насыпать **соли - 2 ст.ложки**, сделать деревянной палочкой дырки в капусте и влить сырую воду. Пусть играет 2 суток и за эти сутки прокалывайте этой же палочкой. Потом этот рассол слить в кастрюлю и туда добавить (лучше) 1 **ст.ложку меда**, если его нет, то **1 ст.ложку сахара**. Хорошо растворить сол перемешать и вылить обратно в банку. Закрыть капроновой крышкой - и в холод. Эта капуста, я ручаюсь, понравится всем.

г.Шахты Ростовской обл.

Галина Козюпа:

Закуска «Ходыженка»

1 кг баклажанов, 0,5 кг салатной свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 40 г соли, 50 г сахара, 60 г уксуса, петрушка, по желанию горький перец.

Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Морковь потереть на терке, баклажаны порезать кубиками, свеклу потереть на терке, перец и лук порезать соломкой, зелень измельчить.

В емкость влить масло, опустить лук и пассеровать 15 минут. Потом опустить морковь и еще пассеровать 10 минут. Затем вылить помидоры с чесноком, уксус, всыпать сахар, соль, петрушку, **перец,** все хорошо размешать и опустить свеклу с баклажанами. Снова хорошо размешать и кипятить на среднем огне 1 час при закрытой крышке, изредка помешивая. Не пугайтесь, если вначале вам покажется, что жидкости мало - ее будет нормально.

Расфасовать, закатать и утеплить на 30-40 минут.

Готовой продукции получится 7 баночек по 0,5 литра.

г.Приморско-Ахтарск Краснодарского края.

Анна Ельденева:

Греческая закуска

1 кг фасоли замочить на ночь, 1 кг лука, 1 кг помидоров и 1 кг моркови измельчить и обжарить по отдельности.

Фасоль кипятить минут 10-15, затем все компоненты смешать. Добавить **1,5 ст.ложки соли, 2,5 ст.ложки сахара** и тушить все 1,5 часа. Если будет сильно густо, можно добавить воды. Затем укладывать в банки. Добавить на каждую литровую банку по **0,5 ст.ложки уксуса.**

г.Кемерово.

Марина Антипина:

Закуска «Под водочку»

Когда-то очень давно на телевидении впервые увидела свет передача «Смак» Андрея Макаревича. В одном из самых первых выпусков он предлагал приготовить шикарную закуску «под водку». Поскольку друзей, которые предпочитают не вино, а именно этот алкогольный напиток, у нашей семьи достаточно, мы решили попробовать. Так называемую «закуску» гости смели и под водку, и просто так, и еще просили. На следующий год во время заготовок количество банок с «закуской» мы увеличили вдвое, но рецепт приготовления сохранили в тайне. И опять не хватило. Тогда решили и побольше банок закатать, и рецепт всем раздать. Вот и вам даю - пробуйте сами и друзей угощайте.

Овощи: крупная головка чеснока, красный лук, морковь, сладкий зеленый перец.

Специи: уксус, гвоздика, кориандр (или шафран), соль, сахар, лаврушка.

Красный лук очистить от шелухи и разрезать на 3 части. Очищенную морковь порезать вдоль на 8 частей. Зеленый перец резать вдоль. Подготовить чеснок - целые очищенные дольки.

Готовим маринад: в 1,5 л холодной воды влить **0,5 л столового уксуса (6%-ного)**, положить **20 штук черных перчинок, 6-7 гвоздик, по 2,5 столовой ложки соли и сахарного песка, лаврушку.** Нагреваем без крышки, чтобы специи распарились. При появлении пузырьков чуть прикроем крышкой, добавив кориандр (шафран). Дать маринаду постоять и остыть.

В простерилизованную трехлитровую банку засыпать вперемешку лук, морковь, перец и чеснок целыми дольками - по количеству столько, сколько уберется в банку. Заливаем маринадом и закатываем.

г. Нижний Новгород.

Елена Трубчанинова:

Перец «Вкуснятина»

Рассол: на 1 л воды - 1 стакан сахарного песка, 1 ст.л. соли.

В 0,5-литровые банки положить по **5 штук гвоздики, 2 листа лаврушки, 5 горошин перца, на кончике ножа корицы, 1 ч.л. растительного масла, 0,5 ч.л. 70%-ной уксусной эссенции.** Перец нарезать дольками, промыть, залить кипятком на 5-7 минут, а затем разложить в подготовленные банки и залить кипящим рассолом. Закатать и укутать до остывания.

Этот перчик хорош как к приходу гостей, так и для семейного застолья.

Я уверена, что этот рецепт понравится читателям.

г.Арзамас Нижегородской обл.

Анна Мокрополова:

Помидоры «Чудо»

В литровую банку влить **1 ст.л. растительного масла**, положить **2 лавровых листа, 6 горошин перца**, нарезанные на дольки **помидоры**, сверху - **колечки лука**, залить маринадом.

Маринад: на 1 л воды - 2 ст.л. соли (без верха), 3 ст.л. сахара, 7-8 лавровых листочков, 15-20 горошин перца, 10 штук гвоздики, корицу. Кипятить 3 минуты, охладить, процедить, добавить **1/2 стакана столового уксуса** и **чайную ложку желатина** (растворить по инструкции для заливных блюд).

Стерилизовать 5-10 минут (не больше). Приятного аппетита!

п.Пильна Нижегородской обл.

Лилия Соловей:

Мои синенькие

В кипящую воду бросают целые **баклажаны** на 5-7 минут (бланшируют). Предварительно у них надо, конечно, хвостики срезать.

Поставить на стол чистую, сухую 3-литровую банку, а рядом горячие баклажаны. Важно сразу после бланшировки уложить их в баллон. Баллон надо потрясти, чтобы баклажаны поплотнее разместились в банке.

Кладем **5-6 листиков лавра, 100 г соли, 100 г 6%-ного уксуса, 2 ст.л. очищенного и мелко порезанного чеснока.** Залить банку простым крутым кипятком. Закатать.

Стоят такие «синенькие» по 2-3 и более года. Не портятся. Выгоднее даже, чем огурцы.

Зимой достанете баклажаны, порежете их кубиками, добавите лук, масло и - ощутите вкус консервированных грибов.

г.Абинск Краснодарского края.

Тамара Горбунова:

Очень вкусные помидоры!

Хочу поделиться своим фирменным рецептом консервирования помидоров.

Укладываете помидоры в банки, два раза заливаете кипятком, на третий - кипящим рассолом: **на 1 литр воды - 4 ст.л. сахара, 3 ч.л. соли, 100 г столового (5-6%-ного) уксуса.**

Помидоры получаются очень вкусные. Вы и заливку всю с удовольствием выпьете. Уверяю - не надо будет ни лимонада, ни пепси!

г. Санкт-Петербург.

Эльга Крутикова:

Капуста «Закусочная»

Раньше я засаливала (заквашивала) капусту в большой емкости, хранила ее на балконе, и всем моим семейным очень не хотелось вылезать на мороз и набирать эту капусту. А весной она быстро портилась.

Сейчас я делаю не сразу всю капусту, а 1-2 3-литровые банки. Храню в холодильнике. Капуста вкусная, хранится долго. У кого не очень большая семья - этот рецепт для них.

4,5 кг капусты, 2 шт. моркови, 2 ст.л. соли.

Нашинковать, помять с солью, набить 3-литровую банку, оставить в тепле на двое суток. Потом рассол слить.

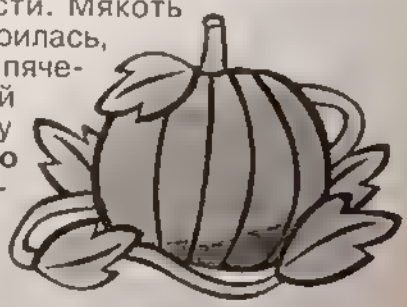
В стакане холодной кипяченой воды растворить **2 ст.л. сахара**, залить в банку, чтобы этот раствор покрыл капусту. Закрыть полиэтиленовой крышкой, поставить в холодильник. Если капуста впитает часть заливки, развести ее еще и залить до верха банки.

г.Ярославль.

Алла Крицкая:

Тыквенный сок

Очистить **тыкву** от кожицы и семян, нарезать кубиками, влить чуть-чуть воды и варить до мягкости. Мякоть вместе с водой, в которой тыква варилась, протереть через сито и развести кипяченой водой так, чтоб получился густой (как томатный) сок. Добавить по вкусу **сахар, цедру лимона, лимонную кислоту**. Довести сок почти до кипения, разлить в стерилизованную тару, закатать.



г.Краснодар.

Галина Воронова:

Тыква «Новинка»

4 кг очищенной тыквы, 300 г болгарского перца, 350 г сахара, 100 г чеснока, 50 г соли, 150 г растительного масла, 200 г петрушки, 1 л воды, 200 г 9%-ного уксуса.

В таз влить воду, уксус, масло, добавить соль, сахар, мелко порезанные петрушку и чеснок. Довести до кипения, опустить тыкву, порезанную на кусочки, и варить с момента закипания, помешивая, 30 минут. Разложить по банкам, закатать.

г.Иваново.

Вера Новожилова:

Закуска «Всем девчонкам нравится»

Я хочу поделиться с читателями вашей газеты рецептом заготовки на зиму. Когда мы что-нибудь отмечаем в отделе, то на столе обязательно эта заготовка. Она всем нравится, думаю, понравится и вам.

Надо отварить **0,5 кг фасоли любого цвета.** Варить примерно 1,5 часа. Пока варится, режем **2 кг баклажанов** кубиками, **1,5 кг помидоров** пропускаем через мясорубку, **0,5 кг моркови** трем на крупной терке, **0,5 кг перца** режем на кусочки, **200 г чеснока** пропускаем через мясорубку, добавляем **100 г уксуса 9%-ного, 70 г соли, 1,5 стакана сахара, 0,5 литра подсолнечного масла.**

Все перемешиваем с отварной фасолью и ставим на огонь. С момента закипания варим 40 минут.

г. Тихвин Ленинградской обл.

Валентина Полякова:

Аджика - очень вкусная

Хоть и готовится эта аджика долго, но съедается очень быстро (очень уж вкусно!). Особенно мои домочадцы любят намазывать ее на хлеб и есть с супом. Даже внучка, которая не любит острое, ест с удовольствием.

2,5 кг помидоров, 0,5 кг яблок, 0,5 кг моркови, 0,5 кг чеснока, 0,5 кг сладкого перца, 4-5 стручков горького перца, 250 г растительного масла, 0,7 стакана уксуса 6-9%-ного, 200 г песка, 2-3 ст.ложки соли.

Помидоры, морковь, перец сладкий, яблоки - пропустить через мясорубку, поставить варить на 2 часа.

Добавить горький перец, пропущенный через мясорубку, масло и песок - варить 40 минут.

Добавить пропущенный через мясорубку чеснок, уксус, соль.

г. Нижний Новгород.

Елена Сурина:

Кабачковая икра с чесноком

3 кг кабачков, 350 г растительного масла, 350 г томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 2 ст. ложи соли. Варить 40 минут. В конце варки (минут за 10) добавить **полстакана чеснока**, пропущенного через чеснокодавку, **2 ст. ложки уксусной эссенции (70%), 1 ч. ложку молотого черного перца.** Готовую икру разложить по банкам.

с. Алферьево Сеченовского р-на Нижегородской обл.

Анастасия Анарова:

Салат с грибами «Лесовичок»

1 л подсолнечного масла, 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. уксусной эссенции, 1 ст.л. соли (соль берем по вкусу), 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука репчатого, 1,5 кг свежей капусты, 1,5 кг огурцов, 0,5 кг болгарского перца, 2 кг помидоров, 0,5 кг отварных грибов.

Делать обязательно в такой последовательности, как будет написано ниже. Салат очень вкусный и доступный.

Масло прокипятить, потом добавить нарезанную кружками морковь и кипятить 5 минут. Затем добавить лук (его я режу полукольцами), кипятить 5 минут. Добавить огурцы, нарезанные кружочками, кипятить 5 минут. Добавляем соль, уксус, перец болгарский, порезанный на 4 части, кладем грибы (у нас это обычно подосиновики и моховички, но можно любые другие), кладем помидоры, разрезанные на дольки. Затем добавляем 3-4 лавровых листа, молотый перец по вкусу. Все мешаем и тушим 30-40 минут на медленном огне помешивая. Раскладываем в банки.

Самое главное, что не нужно стерилизовать. Очень удобно. Не поленитесь сделать такой салат, и вы не пожалеете.

Лечо «Просто вкуснятина»

На 3 кг помидоров нужно взять 6 штук болгарского перца, 6-7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст.л. соли.

Половину помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Туда же положить нарезанный болгарский перец и мелко порезанный чеснок. Все варить 10 минут, после чего выложить оставшиеся порезанные помидоры. Положить соль, сахар и варить еще 30 минут. Разложить в стерилизованные банки. Это лечо получается натуральным, без масла - просто вкуснятина.

Буду рада, если оно вам понравится.

п.Белый Яр Сургутского р-на Тюменской обл.

Надежда Марар:

Свежие помидоры зимой

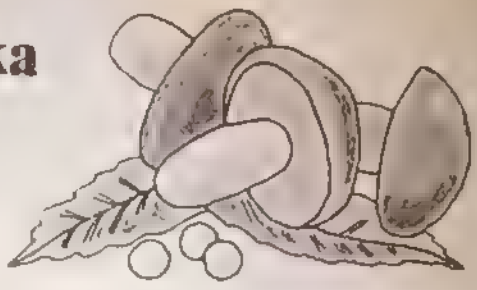
Взять **толстокожие помидоры**. Нарезать немного крупнее, чем на салат. Сложить в банки 0,5 и 0,7 л, залить холодной водой и поставить на стерилизацию на 10-15 минут с момента закипания. Захатать.

Зимой открыть, воду слить, добавить соль, растительное масло, лук, чеснок - и салат из свежих помидоров готов.

г.Сочи Краснодарского края.

Галина Сизова:

Грибная солянка



3 кг капусты, по 700 г лука, моркови, помидоров, 100-200 г сушеных грибов, 400 г растительного масла, 200 г сахара, 100 г соли, 1 ч.ложка 70%-ного уксуса.

Овощи порезать произвольно, сушеные грибы замочить, прокипятить и измельчить. Смешать все вместе и варить 3 часа. Горячую солянку разложить по стерилизованным банкам и закатать железными крышками.

г.Выкса Нижегородской обл.

Антонина Аржанова:

Овощное ассорти «Пальчики оближешь»

В 3-литровую банку положить **7-8 мелких огурчиков, 3-4 бурых помидора, 2-3 очищенных луковки, 4-5 долек чеснока, корешок петрушки, веточку укропа, одну морковку, разрезанную кружками, несколько кусочков хрена, 2-3 штуки сладкого перца, нарезанных кольцами, крупные куски белокочанной капусты** (ею заполнить банку доверху). Залить рассолом и стерилизовать банку 15-20 минут

Рассол: на 1,5 л воды 4 ст.ложки песка, 2 ст.ложки соли (без верха) - вскипятить, добавить 1/3 стакана 9%-ного уксуса.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Ольга Веденеева:

Помидоры, консервированные половинками

На дно банки положить крупнонарезанный лук и горошины перца, затем уложить половинки помидоров. Всыпать в банки **соль, сахар** и залить кипятком, но не до краев. Закрыть крышками и пастеризовать 15-20 минут, затем добавить **столовый уксус и растительное масло**. Сразу закатать.

На 3-литровую банку - **помидоры, 1-2 небольшие луковицы, 5-6 горошин перца.**

Для рассола - 1 ст.ложка с верхом соли, 1 ст.ложка сахара, 1 ст.ложка уксуса, 1 ст.ложка растительного масла.

с.Порецкое, Чувашия.

Елена Кокорева:

Салат из огурцов с корицей

4 кг огурцов нарезать кружочками толщиной 1-1,5 см, **1 стакан мелко порезанной петрушки, 6 зубчиков мелко порубленного чеснока, 6 горошин черного перца, 1 ст.ложку молотой корицы, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахарного песка, 4 ст.ложки соли без горки, 1 стакан 6%-ного уксуса (или 2 ст.ложки 70%-ного уксуса развести в 200 мл воды).**

Вкуснятина!

Салат из огурцов с корицей Елены Кокоревой - 100%-ная вкуснятина.

Ольга КИМ, г. Новокуйбышевск Саратовской обл.

Все перемешать и поставить на 1 сутки в холодильник. Через сутки разложить в стерилизованные банки и стерилизовать 15 минут на водяной бане (для литровых банок). Закатать.

г.Дзержинск Нижегородской обл..

Раиса Городничая:

Салат из огурцов «Пять соток»

На 5 кг огурцов: 2 кг помидоров, 2 головки чеснока, 3 болгарских перца (красных), 2/3 стакана сахара, 3 ст.ложки соли без верха, 1 стакан растительного масла, 50 г уксуса 6%-ного.

Перец, помидоры, чеснок надо перекрутить на мясорубке. Огурцы порезать кружочками и смешать с перекрученной массой. Добавить сахар, соль, масло, все перемешать, как только закипит, варить 7 минут. В конце варки добавить уксус. Закатать.

г.Славянск-на-Кубани Краснодарского края.

Татьяна Смирнова:

Огурцы «Как магазинные»

Лавровый лист, душистый перец, гвоздику, лук репчатый (кольцами), укроп укладываем на дно банки, далее **огурцы.**

На 1 литр воды: **1,5 ст.ложки соли, 3 ст.ложки сахара, 10-12 ложек 9%-ного уксуса** на 3-литровую банку. Уксус добавлять в банку перед второй заливкой.

Подготовленные огурцы в банках залить кипятком, остудить до теплого состояния, слить, добавить сахар и соль в расчете на 1 л воды, вскипятить снова, залить огурцы и закатать.

г.Череповец Вологодской обл.

Наталья Клименко:

Огурцы «Хрустящие»

На дно 3-литровой банки положить морковь, разрезанную на 4 части, 2 луковицы, 1 головку чеснока, по 1 листочку хрена, смородины, вишни, лаврушки, зонтик укропа, несколько горошин черного перца.

Уложить огурцы, залить горячей кипяченой водой на 15 минут. Воду слить, добавить в нее 5 ч. ложек соли, 10 ч.л. сахара, 100 г столового уксуса. Воду со специями вскипятить еще раз, залить в банку. Закатать.

г.Алексеевка Белгородской обл.

Спасибо!

Спасибо Наталье Клименко за огурцы «Хрустящие». Молодец она, что поделилась своим умением готовить такую вкуснятину!

Галина ГЛЕБОВА, г. Выкса Нижегородской обл.

Галина Сидорова:

Салат из огурцов «Молодо-зелено»

4 кг огурцов, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан подсолнечного масла, 100 г соли, 1 стакан уксуса 9%-ного, 1 ст.ложка молотого черного перца, 2 ст.ложки измельченного чеснока, 2 ст.ложки сухой горчицы.

Огурцы порезать вдоль на 4 части, если крупные, можно мельче. Засыпать специи и дать постоять 2-3 часа, чтоб дали сок. Раскладывать в банки и стерилизовать 20-25 минут. Получится 4 литровые банки.

г.Иваново.

Марина Сафронова:

Огурцы в томатной заливке

Состав: 2 кг помидоров, 5 кг огурцов, 250 г чеснока, 250 г растительного масла, 250 г сахарного песка, 3 ст.л. соли, 2 ст.л. 70%-ного уксуса.

Приготовление: помидоры пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, сахарный песок, соль, довести до кипения и варить 10 минут. Потом постепенно добавить разрезанные на колечки огурцы. После закипания варить 20 минут, потом добавить чеснок и уксус, все перемешать и разложить в стерилизованные банки, укупорить.

Резать приходится долго, зато готовится быстро и получается много - 10 банок по 650 г.

г.Семенов Нижегородской обл.

Светлана Сорокина:

Салат из огурцов «Здравствуй, лето!»

4 кг огурцов, 2 моркови, 1 головка чеснока, 6-7 горошин перца, 3 шт. лаврового листа, 5-6 зонтиков укропа, 1 стакан петрушки, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан песка, 1 ст.ложка сухой горчицы, 4 ст.ложки соли.

Огурцы порезать кружочками, морковь натереть на крупной терке, петрушку и чеснок измельчить, добавить остальные компоненты, все перемешать и оставить на сутки под гнетом. Разложить салат в банки по 0,5-0,7 л и стерилизовать 15 минут, закатать.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Вкус лета

Хотела бы поблагодарить Светлану Сорокину за салат «Здравствуй, лето!» Вкусно! Огромное спасибо!

Ольга ВОРОНИНА, п. Дарасун Забайкальского края.

Елена Гончарова:

Огурцы «Дачная засолка»

Очень простой способ засолки огурцов, но очень вкусный, огурцы получаются хрустящие.

В чистые простерилизованные банки (3 л) положить **листья хрена, вишни, черной смородины, веточки укропа, по 5 зубчиков чеснока.**

Насыпать в каждую банку по **100 г соли и сахара (это 4 ст.л. сахара и 10 ч.л. соли)**, заполнить банки огурцами и залить холодной водой. Закрыть их полиэтиленовыми крышками, поставить в погреб. Готовы они будут через 3 месяца, но стоят до весны.

г.Липецк.

Светлана Шлянина:

«Пьяные» огурчики

В нашей семье они идут на ура. Не только огурчики съедают, но и рассол выпивают до последней капли.

На дно банки положить специи: **корень хрена, укроп, чеснок, листья смородины**, затем плотно уложить **огурцы** и залить маринадом.

Маринад: **на 1,5 л воды - 3 ст.ложки без горки соли, 2 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка уксуса, 2 ст.ложки водки.** Стерилизовать 15 минут.

п.Березники Пермского края.

Антонина Кузнецова:

Огурцы «Тем, кто не любит острое»

Это вкусные малосольные огурцы. Идеально подходят для тех людей, кому по разным причинам нельзя есть острое.

На 3-литровую банку: **1,5 л воды, 2 ст.л. соли, 3 ст.л. сахара.**

Огурцы вымыть и залить на 3 часа, меняя воду.

Уложить в банку **зелень: зонтики укропа, лист хрена, 4 зубчика чеснока, 5 листьев смородины, 10 горошин черного перца, 4 шт. гвоздики, кусочек корицы, эстрагон.**

Уложить огурцы в банках вертикально, залить горячим рассолом на 3 минуты. Затем рассол слить, снова вскипятить и залить еще раз на 1 минуту, снова слить, снова вскипятить и залить в последний раз, добавив прямо в банку **1 ст.л. столового уксуса или 1 ч.л. эссенции.**

Закатать. Перевернуть вверх дном и оставить под теплым одеялом до остывания.

Даже весной откроешь банку - огурчики как будто малосольные.

г.Северск Томской обл.

Наталья Гарина:

Маринованные огурчики

Такие огурчики делает моя мама. Они получаются кисло-сладкие. Очень вкусно. Попробуйте, не пожалеете.

Огурцы, помещенные в банки, залейте рассолом **на 2 литра воды - 2 ст.ложки соли с горкой, 6 ст.ложек сахара без горки, 5-7 горошин душистого перца, 5-7 лавровых листьев.**

Все кипятить 3 минуты, затем остудить, добавить **2 ст.ложки 70%-ного уксуса**. Залить в банки. Затем простерилизуйте их 5 минут и закатывайте. Обалденно вкусно!

С этим рассолом можно также мариновать и помидоры, и кабачки.

п.Кузнечиха Ярославской обл.

Просто и вкусно!

Из заготовок понравились «Маринованные огурчики» Натальи Гариной. Очень просто и вкусно!

Ольга ВОРОНИНА, п. Дарасун Забайкальского края.

Ольга Мелешкина:

Салат из огурцов

3 кг огурцов, 5 луковиц, пучок укропа, 4 ст.ложки сахара, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 100 г соли.

Огурцы порезать кружочками, лук кольцами, мелко порезать укроп. Все сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, масло и уксус. Дать постоять 5 часов, затем разложить в банки и стерилизовать 15-20 минут, закатать.

г.Рязань.

Лето вспоминаешь!

Мне очень понравился «Салат из огурцов» Ольги Мелешкиной. Он имеет пикантный, необычный вкус, а какой запах укропчика! Просто зимой лето вспоминаешь.

Елена ЛОЩИЛИНА, г. Моршанск Тамбовской обл.

Галина Цыганкова:

Помидоры в собственном соку

Помидоры нарезать дольками, уложить в поллитровые банки, пересыпая их кольцами **сладкого перца** и мелко нарезанной **зеленью петрушки и укропа**. Банки надо периодически встряхивать, чтобы поместилось побольше овощей. Ничем не заливать, не солить. Простерилизовать 15 минут и закатать. Получается вкус натуральных помидоров.

г.Пикалево Ленинградской обл.

Евгения Комар:

Помидоры «Петрушка»

Этот рецепт для помидоров, когда их приходится разрезать: или они не лезут в банку, или есть изъян.

На дно банок положить лук кружочками, мелко порубленный чеснок. Берем **много петрушки**, режем ее крупно и кладем слоями: петрушка (не жалейте) - **куски помидоров.** И так доверху. Сверху можно опять положить лук.

Вскипятить маринад: **на 1 литр воды - 2 ст.ложки соли, 2 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки подсолнечного масла** (масло не обязательно).

Залить банки кипящим маринадом, стерилизовать 10-20 минут, в зависимости от величины банки. Закатать.

Кусочки помидоров остаются целыми, с необычным приятным вкусом. И очень красиво.

г.Ульяновск.

Елена Гончарова:

Помидоры по-чешски

Крепкие, красные помидоры порезать на четыре части, лук и болгарский перец - кольцами, чеснок измельчить.

Банки простерилизовать. Выкладывать слоями помидоры, затем перец, лук, последний слой - чеснок.

Овощи залить горячим маринадом. Банки поставить стерилизоваться в кастрюлю с горячей водой: 0,5-литровые банки - 10 мин.; литровые банки - 15 мин.

После этого закатать, перевернуть крышками вниз, укутать до полного остывания.

Из-за чеснока маринад будет мутноват, но пусть вас это не пугает, помидоры получаются очень вкусные!

Буду делать всегда!

«Помидоры по-чешски» Елены Гончаровой получились изумительно вкусными. Съели все и рассол весь выпили. Обязательно буду делать их каждый год

Светлана СОРОКИНА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

Состав: **3 кг помидоров, по 1 кг лука репчатого и болгарского перца, 5 головок (не зубчиков, а именно головок) чеснока, 5 шт. душистого перца.**

Маринад: 2 л воды, 3 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции, 2 ст. л. растительного масла.

Выход: 7 банок по 1 литру.

г. Липецк.

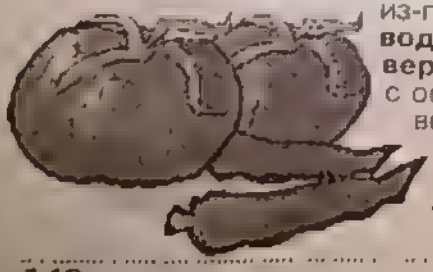
Людмила Коробкова:

Лето - самое время пополнить закрома, чтобы зимой не было пусто на столе и чтобы в холодный зимний день, открыв баночку с закруткой, впустить в дом лето, солнышко и радость

«Ленивые» помидоры

На дно 3-литровых банок (ошпаренных) уложить **1 головку чеснока, 2-3 зонтика укропа, 3-5 листьев смородины, кусочек корня хрена, затем вымытые сухие зеленые помидоры.**

Приготовить рассол на сырой (лучше колодезной) воде; если из-под крана, то отстоянной 2 суток. **В 1 л воды растворить 2 ст. ложки соли с верхом**, дать снова отстояться и слить с осадка. Этот рассол влить в банку, всыпать **1 ст. ложку горчичного порошка**, закрыть полиэтиленовой крышкой и опустить в холодный погреб.



г. Волгоград.

Зинаида Комиссарова:

Помидоры «Пальчики оближешь»

Банки промыть, обдать кипятком. В каждую банку положить по **3 ст.ложки растительного масла, рубленую зелень (укроп, петрушку - на глазок), 1 зонтик укропа.** Далее укладываем помидоры (можно у основания проколоть зубочисткой, чтобы не лопнули) до плечиков, сверху кладем 3-4 колечка репчатого лука.

Заливаем помидоры рассолом. **На 3 л воды берем 3 ст.ложки без горки соли, 7 ст.ложек сахара, 10 штук черного душистого перца и 7-10 листиков лаврушки**, кипятим 10 минут, затем добавляем **1 стакан 9%-ного уксуса** и кипятим еще 2 минуты.

Банки (литровые) стерилизуем 15 минут и закрываем крышками.

Помидоры получаются очень вкусными, а рассол просто потрясающий.

п/о Низино Ломоносовского р-на Ленинградской обл.

Потрясающие!

Помидоры «Пальчики оближешь» от Зинаиды Комиссаровой очень понравились. Автор прав: и сами помидоры, и рассол потрясающие.

Елена ЛОЩИЛИНА, г. Моршанск Тамбовской обл.

Татьяна Зимина:

Помидоры с начинкой «Медовые»

Рассол: 1 л воды, 2 ст.л. соли без горки, 1,5 ст.л. меда.

У помидоров обрезать верхушку и начинить их измельченными чесноком и петрушкой. Уложить в банки, залить кипящим рассолом, дать 10 минут постоять, слить рассол, еще раз прокипятить и снова залить помидоры. Сразу же закрутить. Никакой стерилизации не требуется.

г.Самара.

Людмила Королькова:

Лечо с баклажанами и перцем

3 кг помидоров прокрутить через мясорубку, **1 кг моркови** натереть на терке, **1,5 кг перца** порезать соломкой, **0,5 кг лука** мелко порезать, **1 кг баклажанов** порезать кубиками.

Помидоры и морковь тушить 20 минут, затем добавить перец и лук. Закипят - добавить баклажаны, **1 стакан сахара, 2 ст.л. соли** и тушить 15 минут.

Минут за 5 до конца тушения добавить **1 ст.ложку уксуса (70%)**, хорошо перемешать. Горячим разложить в банки и стерилизовать: 0,5 л - 10 мин., 1 л - 20 мин.

Выходит - 5 литров.

г.Кемерово.

Антонина Аржанова:

Маринованные фаршированные зеленые помидоры

Предлагаю салат из зеленых фаршированных помидоров. Нам потребуется: **зеленые помидоры** средней величины, **лук, чеснок, болгарский перец, горький перец**. Для заливки: **10 л воды, 20 г соли, специи по вкусу, кипятить 5 минут.**

Срезаем верх у помидоров, но не до конца, осторожно вынимаем мякоть. Лук, чеснок, перец мелко режем (горький перец по желанию. Если кому-то вредна очень острая приправа, обойдитесь без него), смешиваем с помидорной мякотью и наполняем этой смесью помидоры, закрываем крышкой (верхушкой). Укладываем в банки и заливаем маринадом. Ставим на стерилизацию 1 л банку - 20 мин., 3-литровую - 30 минут.

Приятного аппетита!

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Татьяна Шмалько:

Помидоры фаршированные «Во саду ли, в огороде»

Взять спелые **помидоры,** срезать крышечки со стороны плодоножек и вынуть ложкой сердцевину. Помидоры начинить фаршем.

Фарш: **морковь, корни сельдерея, пастернака и петрушки** натереть на средней терке и обжарить в **подсолнечном масле** до полуготовности.

В литровую банку уложить фаршированные помидоры и залить кипящим **томатным соком (на 1 л томатного сока взять 1,5 ст.ложки соли)** и стерилизовать 1 час 40 минут.

ст.Новощербиновская Краснодарского края.

Людмила Королькова:

Салат из зеленых помидоров

2 кг зеленых помидоров мелко порезать, **1 кг сладкого красного перца** порезать соломкой, **1 кг моркови** потереть на крупной терке, **1 кг лука** порезать полукольцами.

Еще понадобится **1 стакан масла подсолнечного, 2 ст.ложки соли, 4 ст.ложки сахара, 1 ст.ложка уксуса 70%-ного, 0,5 л воды.**

В масле потушить лук, затем добавить помидоры, перец и морковь. Потушить минут 5 и добавить соль, сахар, уксус и тушить еще минут 5-10. Разложить горячим в стерильные банки и закатать.

г.Кемерово.

Надежда Марар:

Помидоры с вкусным рассолом

Даю раскладку на 5 трехлитровых банок.

У помидоров надрезать верхушки, уложить в банки, залить кипятком, укутать на 30 минут, затем воду слить.

В это время пропустить через мясорубку **4 болгарских перца, 4 морковки, 4 головки чеснока, 2 стручка горького перца.**

Налить в кастрюлю 6 л воды, вскипятить, положить пропущенные через мясорубку овощи, добавить **200 г соли, 300 г сахара, лавровый лист, душистый перец.**

Перед тем как влить рассол, в каждую банку добавить **100 г 6%-ного уксуса**, закатать банки, укутать.

г.Сочи Краснодарского края.

Вкуснее еще не ела!

Хочу поблагодарить от всего сердца Надежду Марар за ее «Помидоры с вкусным рассолом». Вкуснее помидоров я еще не ела. Очень жаль, что мало заготовила. В следующий раз буду делать помидоры только по этому рецепту.

Наталия КИМПИНСКАЯ, г. Чита Забайкальского края.

Антонина Кузнецова:

Зеленые помидоры «Лягушата»

Зеленые помидоры вымыть, сделать надрез снизу помидора, в него воткнуть зубок чеснока.

В 3-литровую банку положить **листья смородины, укроп, дольки моркови.** Помидоры положить вверх надрезами, залить кипятком на 10 минут, закрыв крышкой.

Воду слить, вновь прокипятить, добавив **на 3 л воды 1 стакан сахара, 3 ст.л. соли, 2 ст.л. уксуса.** Закатать. Хранить в погребе.

Когда подаешь на стол, все удивляются: неужели это зеленые помидоры, а не персики!

г.Северск Томской обл.

Елена Сурина:

Икра «Зеленушка»

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 0,5 кг перца.

Все пропустить через мясорубку. Варить два часа на медленном огне. В конце варки кладем **перец горошком, 2 ст.ложки соли, 0,5 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, лавровый лист, 1 стакан сахара.** Все перемешиваем. Горячую массу разложить в стерилизованные банки и закатать.

с.Алферьево Сеченовского р-на Нижегородской обл.

Анна Кошкина:

Вкусные помидоры

На дно банки положить **веточку петрушки, 1 зонтик укропа,** разрезать **помидоры** на половинки, уложить рядами.

Заливка: на 1 литр воды 1,5 ст.л. соли и 5 ст.л. сахара, 1 ч.л. желатина (сначала размешать в холодной воде в небольшом количестве и вылить в горячую), **1 ст.л. 30%-ного уксуса.** Кипятить, помешивая, затем залить банки и стерилизовать 10-15 минут (литровые банки). Закатать.

с.Черное Шахунского р-на Нижегородской обл.

Супервкусно!

«Вкусные помидоры» Анны Кошкиной имели необычайный успех. Съели не только помидоры, но весь рассол выпили. Не просто вкусно, а супервкусно.

Елена ЛОЩИЛИНА, г. Моршанск Тамбовской обл.

Оксана Горбунова:

Заправка для макарон

(Выход 2,5 литра)

3 кг помидоров, 6-7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка соли, 7-10 штук красного сладкого перца.

Помидоры пропустить через мясорубку, перец очистить и мелко нарезать. Добавить соль, сахар, хорошо перемешать и варить 40 минут. Чеснок добавить за 10 минут до окончания варки. Горячим разложить в банки или бутылки и герметично укупорить.

п.Пакино Ковровского р-на Владимирской обл.

Нина Чепурная:

Салат-лечо

Состав: **3 кг помидоров, 1 кг лука-репки, 1,5 кг огурцов, 1 кг перца болгарского, 1 кг моркови, 100 г соли, 200 г сахара, 100 г уксуса, 400 г подсолнечного масла.**

Все овощи порезать, добавить соль, сахар, уксус, подсолнечное масло. Дать постоять 1 час для того, чтобы салат дал сок. Ставим кипятить, с момента закипания варить 30 минут. Горячий салат разливаем в стерилизованные банки. Стоит до тех пор, пока не станет чуть теплым.

Затем банки с салатом ставят стерилизовать и кипятят 30 мин. После этого банки закатывают крышками, сразу не переворачивают, а пусть стоят 30-40 минут, а затем переворачивают.

г. Щекино Тульской обл.

Виктория Пономарева:

Приправа по-китайски

5 кг помидоров пропустить через мясорубку, **1 кг моркови** натереть на терке, **1 кг яблок** (кислых) натереть на терке (без кожуры).

Все это поставить кипятить на 1 час.

1 кг лука обжарить в 0,5 литра растительного масла, добавить в общую массу, варить еще 10 минут, не закрывая крышкой.

300 г чеснока и 100 г перца горького провернуть через мясорубку, можно добавить **100 г мелко нарезанной петрушки и 100 г молодого укропа, соль - по вкусу**. Прокипятить еще 5 минут, переложить в подготовленные банки, закатать.

Получится 8 банок по 800 граммов.

с.Верх-Каргат Новосибирской обл.

Нина Кренделева:

Кетчуп томатно-луковый

4 кг помидоров (можно и больше), **200 г лука (мелко измельчить), 250 г сахара, 150 г столового уксуса, 20 г соли, 1 ч.л. черного перца, немного корицы, 1/2 ч.л. семян сельдерея.**

Помидоры нарезать дольками. Положить в кастрюлю с луком и распарить, а затем протереть через сито. Массу уварить до половины объема, пока не получится пюре. Пряности: гвоздику, корицу, семена сельдерея, перец положить в приготовленный мешочек из марли и опустить в эту кипящую массу - пюре. Затем добавить уксус, сахар, соль и варить 10 минут. Пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить по банкам или бутылкам и закрыть.

г.Вологда.

Спасибо!

Дорогая Нина! Передаю вам от моей сестры Наташи большое спасибо за кетчуп «Томатно-луковый».

Ирина ЧУВЕЛЕВА, г. Новокузнецк Кемеровской обл.

Ирина Бибикова:

Закуска «Лето красное»

3 кг кабачков, по 0,5 кг моркови и лука. Все натираем на крупной терке. Добавляем **200 г сахара, 200 г уксуса 9%-ного, 250 г растительного масла, 3 ст. ложки соли, 2 головки чеснока** (измельчить), перемешиваем и оставляем на 2 часа. Затем раскладываем в литровые банки, стерилизуем 50 мин., закатываем.

г.Волжский Волгоградской обл.

Нина Чепурная:

Икра из кабачков

Состав: **3 кг кабачков, 2 кг моркови, 1 кг лука-репки, 0,5 кг перца болгарского, 0,5 кг подсолнечного масла, 600 г соуса томатного, 2 стручка горького перца, 7 чайных ложек сахара, соль по вкусу.**

Все овощи пропустить через мясорубку. Варить 3-4 часа на слабом огне, периодически помешивая. Икру выкладывать в стерилизованные банки. Перед закрытием банок добавляем **1 ст. ложку столового уксуса** на 0,5-литровую банку. Закатать. Из этого количества продуктов получится 5 л салата.

г. Щекино Тульской обл.

Все хвалят!

Икру из кабачков по рецепту Нины Чепурной готовила уже два раза. Давала подругам пробовать. Все хвалят, просят рецепт и передают автору большое спасибо.

Н.ГРИГОРЬЕВА, д. Ташлыкуль, Башкортостан.

Елена Бухарина:

Кабачки консервированные «Дачные»

Кабачки очистить, нарезать кружочками, сложить в 3-литровые банки. При желании можно добавить нарезанные кружочками **огурцы.** Добавить **2-3 лавр.листа, 3-4 гвоздики, веточку укропа, стручок горького перца, 1 ст.л. сахара, 2 ст.л. соли.** Вскипятить воду, залить в банки, дать постоять 2-3 часа, рассол слить, снова вскипятить, добавить **1 ч.л. 9%-ного уксуса**, закатать.

г.Березники Пермского края.

Марина Шерстнева:

Салат из кабачков

3-4 кг кабачков, 350 г томатного соуса, 350 г растительного масла, 200 г сахарного песка, 3 ст.л. соли, 200 г 9%-ного уксуса, 1/2 ч.л. молотого черного перца, 5 шт. душистого перца, 5 шт. корицы, 5 шт. гвоздики.

Кабачки нарезать квадратиками. Из всех остальных ингредиентов приготовить маринад. Как маринад закипит, выложить туда кабачки и варить 20-30 минут. Затем положить **1/2 стакана толченого чеснока** и варить еще 5 минут. Горячим салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

г.Нижний Новгород.

Ольга Бычкова:

Кабачковая икра на гарнир

Этим рецептом я много лет пользуюсь, и все мои домашние икру очень любят. Идет и на гарнир, и на бутерброды.

800 г кабачков, 50 г моркови, 10 г корней петрушки, 50 г лука, 100 г томатной пасты, 5 г зелени, соль, сахар, перец по вкусу.

Кабачки порезать кружочками, обжарить на растительном масле, пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук, томатную пасту, морковь, корни петрушки. Добавить мелко нарезанную зелень и тушить до готовности. Разложить в банки. Стерилизовать: 0,5-литровые - 20-25 минут, 1-литровые - 35-40 минут. Закатать.

Думаю, эта икра всем понравится.

с.Новое
Бежецкого р-на Тверской обл.

Пальчики оближешь!

«Кабачковая икра» по рецепту О.Быковой получилась, как говорится, пальчики оближешь. Мой свекор, Виталий Иосифович, разборчив в еде, но эта икра ему так понравилась, что он попросил приготовить еще.

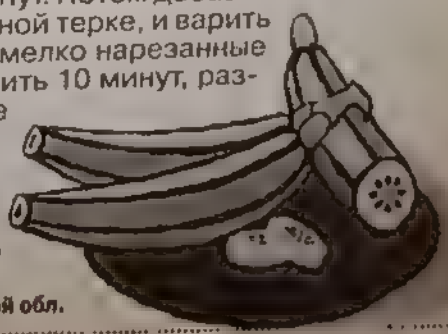
Наталья КИМПИНСКАЯ,
г. Чита Забайкальского края.

Ольга Башкова:

Салат кабачковый «Самородок»

1 стакан томатной пасты, 1 л воды, 2 кг кабачков, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка (без горки) соли, 4 сладких перца, 10 средних луковиц, 4 моркови, 10 помидоров, 1 ст.ложка 70%-ного уксуса.

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками. В посуду, в которой будем варить салат, влить воду и развести в ней томатную пасту, добавить соль, сахар, растительное масло и кабачки. Проварить с момента закипания 10 минут. Сладкий перец и лук нарезать полукольцами и, соединив с кабачками, варить еще 10 минут. Потом добавить морковь, натертую на крупной терке, и варить 10 минут. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и уксус. Проварить 10 минут, разложить в стерилизованные банки и закатать.



Получится 4-4,5 литра. Вообще-то этот салат прекрасно хранится, но бывает съеден в первую очередь.

г.Сафоново Смоленской обл.

Нина Кренделева:

Аджика из кабачков

3 кг кабачков очистить и пропустить через мясорубку. Пусть масса постоит 2 часа. Затем следует сок слить.

Пюре переложить в таз и добавить **250 г растительного масла, 0,5 л томатного соуса (или 10 столовых ложек томатной пасты), 3,5 ст.л. соли, 3 ч.л. (без горки) черного молотого перца.**

Тушить 1,5 часа. Потом добавить уксус: **4,5 ч.л. 70%-ной уксусной кислоты** развести в стакане воды. Положить **чеснок** - 2 головки (мелко порубить или пропустить через чеснокодавку) и пучок измельченного укропа. Варить все это вместе еще 10 минут. Разложить в стерильные банки и закатать.

г.Вологда.

Людмила Моисейчева:

Икра из кабачков «Магазинная»

Прекрасный рецепт

«Магазинная икра» Людмилы Моисейчевой - вкусный, доступный, прекрасный рецепт.

Галина ИЗОТОВА, г. Железноводск Ставропольского края.

Хочу предложить свой рецепт икры из кабачков. Я тоже любительница «магазинной» икры! Уж сколько я их (этих рецептов) перепробовала - не счесть. А вот последнее время делаю только так. На зиму запасаю много, а до новой икры не хватает!

Пропустить через мясорубку в отдельные чашки: **1,5 кг кабачков** (очищенных), **2,5 кг моркови** (отварить, очистить), **0,5 кг болгарского сладкого перца** (очищенного от семян), **1,5 кг** (очищенного) **репчатого лука, 1 кг помидоров** (красных). **Соль, сахар, перец молотый** - по вкусу.

В большой алюминиевой кастрюле выпариваем кабачки и болгарский перец (почти до полного исчезновения воды), затем кладем помидоры и тоже выпариваем.

Морковь и лук обжариваем на растительном масле по отдельности.

Когда кабачки, перец и помидоры выпарятся, кладем к ним обжаренные морковь и лук, соль, сахар, перец - по вкусу и наливаем примерно **1 стакан растительного масла** и тушим на слабом огне 1,5-2 часа. В конце тушения добавить **1 ст.ложку уксусной кислоты (70%-ной)**. Раскладывать в стерилизованные банки, сразу же и закатать.

На вкус - точно «магазинная». Попробуйте, не разочаруетесь!

п.Силикатный Сенгилеевского р-на Ульяновской обл.

Татьяна Фомина:

Кабачки «Сергиево-посадские»

Очищенные кабачки - 1,5 кг, сладкий перец, очищенный от зерен, - 0,3 кг, лук-репка - 0,3 кг, морковь - 0,3 кг, масло подсолнечное - 1 стакан, соль - 1 ст.л. с верхом, сахарный песок - 7 ст.л., уксусная кислота 70%-ная - 1 десертная ложка, томатная паста - 1 банка (250 г).

В большую сковороду положить крупно нарезанный лук и нашинкованную соломкой морковь. Влить подсолнечное масло и поставить тушиться.

У вас есть 10 минут. За это время надо нарезать кубиками заранее очищенные кабачки и перец, выложить в глубокую посуду. Туда же выложить всю томатную пасту и влить сырой воды, по объему в 2 раза больше, чем пасты (в качестве мерки можно использовать ту же банку).

Положить соль, песок, уже готовые морковь с луком, все перемешать, поставить на огонь. С момента закипания тушить 30-40 минут. Перед окончанием влить уксус. Все. Можно раскладывать по банкам и закатывать.

г.Вологда.

Зоя Черкас:

Кабачки с рисом «Зимние»

2 больших кабачка, 1 кг лука, 1 кг риса, 1 кг моркови, томатная паста, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Кабачки и морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами, рис отварить. Все продукты соединить, добавить подсолнечное масло, томатную пасту, соль и тушить в течение часа. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

г.Минск, Беларусь.

Галина Цыганкова:

Кабачки с корицей

Кабачки - 3 кг, сахарный песок - 1 стакан, томатная паста - 1 стакан, растительное масло - 1 стакан, уксус 9%-ный - 1 стакан, соль - 50 г, чеснок, мелко нарезанный - 0,5 стакана, корица - 1 ч.л., лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком по 4 штуки.

Кабачки очистить, порезать небольшими кубиками. Сварить рассол из перечисленных выше ингредиентов и выложить в него кабачки, варить 40 минут. За 5 минут до готовности положить чеснок, корицу, лавровый лист, перец, гвоздику. Разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать и оставить так до полного остывания.

г.Пикалево Ленинградской обл.

Галина Цыганкова:

Лечо из кабачков

2 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 1 ст.ложка соли, 2/3 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 400 г томатной пасты, 0,5 л воды.

Все овощи помыть, порезать и тушить 40 минут, добавив соль, сахар, растительное масло, томатную пасту. В конце варки добавить **5-6 горошин черного перца, 5-6 листиков лаврушки, 15 зубчиков чеснока (измельченного), 0,5 стакана столового уксуса.** Прокипятить, разложить по банкам и закатать.

г.Пикалево
Ленинградской обл.

Светлана Сорокина:

Салат «Ленинградский»

3 кг очищенных кабачков, натертых на крупной терке, 300 г моркови, натертой на крупной терке, 300 г репчатого лука, порезанного полукольцами, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара (можно меньше), 3 ст.ложки соли, 3 зубчика толченого чеснока. Все смешать (кроме чеснока), довести до кипения и тушить 10 минут, добавить чеснок и тушить еще 5 минут, сразу разложить по банкам и закатать.

г.Дзержинск
Нижегородской обл.

Елена Попова:

Закуска из кабачков

Я готовлю закуску из свежих кабачков. Когда ее пробуют впервые, то чаще говорят, что это капуста. Эта закуска нежная, неострая, может долго храниться в холодильнике под капроновой крышкой.

На 5-6 кг неочищенных кабачков нужно 1 кг моркови, 1 головку чеснока средних размеров, зелень: укроп, петрушка (по вкусу).

Кабачки очистить и натереть на мелкой (средней) терке, морковь тоже натереть, чеснок пропустить через чеснокодавилку, добавить мелко порубленные укроп и петрушку. Все перемешать, добавить **2 ст.ложки соли (или по вкусу), 2 ст.ложки сахара, уксус 9%-ный (3/4 стакана) и подсолнечного масла - 100-150 г.**

г.Великий Новгород.

Надежда Коробова:

Перец фаршированный «Чудесный вкус»

1 кг болгарского перца, 1 стакан риса, 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 100 г масла, 4 помидора, соль, перец, томатный соус или домашний кетчуп.

Перец промыть, вынуть семена. Лук мелко режем, обжариваем на растительном масле, добавляем рис, грибы, помидоры, протертые без кожицы, прожариваем несколько минут. Вливаем **0,5 стакана воды, солим, перчим** и тушим до полуготовности.

Нафаршировать перцы, сложить в банки, залить маринадом (или соусом, или кетчупом). Стерилизовать в кипящей воде 0,5-литровые банки - 55 минут, литровые - 65 минут. Закатать, укутать.

с.Знаменка Славгородского р-на Алтайского края.

Изумительно!

Перец «Чудесный вкус» Надежды Коробовой вкус имеет просто изумительный!

Ирина ЧУВЕЛЕВА, г. Новокузнецк Кемеровской обл.

Татьяна Шмалько:

Лечо из перца с медом «Пряное лето»

Перец получается просто изумительный.

На 5 кг болгарского перца (уже очищенного от хвостиков и семян) - **8 стаканов воды, 2 стакана 6%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 2 ст.ложки меда, 2 ст.ложки соли.** Вскипятить рассол, положить туда перец, очищенный и разрезанный на 4-8 частей (дольками), проварить с момента закипания 5 минут.

Разложить перчик по банкам, залить рассолом и закатать.

Перец лучше брать с толстыми стенками - зеленый, красный, желтый, оранжевый, тогда лечо получается очень ярким

ст.Новощербиновская Краснодарского края.

Нелли Страхова:

Сладкое лечо

30 штук сладкого перца, 1 кг помидоров, 0,5 стакана сахара, 1 ст.л. соли, 1 ч.л. уксусной 70%-ной эссенции.

Перец нарезать соломкой. Помидоры обдать кипятком, потом холодной водой и очистить от кожицы. Добавить сахар, соль и поставить варить. С момента закипания варить 40 минут. В конце варки добавить эссенцию и горячим разлить в банки.

п.Досчатое Нижегородской обл.

Ирина Кожевникова:

Перец фаршированный «Изумительный»

Морковь и лук нашинковать в пропорции 1:1. Обжарить на растительном масле отдельно. Смешать, посолить, поперчить. Начинка готова.

Перец очистить от семенной коробочки, оставив целым. Положить в кипяток минуты на 2-3, пока не поменяет цвет. Вынуть шумовкой. Нафаршировать перец начинкой и уложить в банки 0,7 л и 1 л.

Заливать будем **томатным соком.** На 700 г сока (выжимаю, сразу отмеряю и ставлю кипятить на 10 мин.) - **2 ст.ложки сахара, 2 ч.ложки соли, 1/2 ч.ложки уксусной эссенции** и еще кипятить 10 мин

Залить перец в банках, прикрыть крышками, пастеризовать 0,7 л банки - 35-40 мин, 1 л - 50 мин.

Трудоемкий процесс, но результат изумительный. Попробуйте, очень вкусно!

г.Барнаул Алтайского края.

Елена Гончарова:

Разноцветный перец

Продукты: **3 кг перца (по 1 кг перца разного цвета:** красного, желтого и зеленого).

Для маринада: **0,5 л воды, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара.** Соли не надо!

Перец помойте, почистите и разрежьте на полосочки, чтобы он красиво смотрелся в банках.

Приготовьте маринад и, как только он закипит, положите в него перец и варите 25 минут на среднем огне.

Для того чтобы перец все время находился в жидкости, можно время от времени приминать осторожно его ложкой.

Затем выложить перец в подготовленные банки, закатать и накрыть чем-нибудь теплым до полного остывания.

Из этого количества продуктов получается 5 поллитровых банок.

г. Липецк.

Любимый маринад

Хочу поблагодарить Елену Гончарову за «Разноцветный перец». Он стал в нашей семье любимым.

Маргарита ПАВЛЕНКО, д. Воронино Костромской обл.

Антонина Аржанова:

Любимое лечо

3 кг сладкого мясистого перца очистить от семян, промыть, нарезать вдоль полосками. Поместить в глубокую кастрюлю и залить: 500 г томатного соуса, 500 г воды, 1 ст.ложка с верхом соли, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9%-ного уксуса (его влить перед окончанием варки).

Заливаем, осторожно перемешиваем и варим 20 минут.

Раскладываем в горячие банки и закатываем.

Пальчики оближешь!

Примечание: вместо томатного соуса можно использовать 1 л томатного сока.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Светлана Кучерина:

Фаршированный перец

Нарезать по **1 кг моркови, лука, болгарского перца, капусты.** Все отдельно пожарить на масле.

Стручки болгарского перца очистить от семян, обдать кипятком, нафаршировать смесью овощей, поставить в таз и залить заливкой.

Заливка: спассеровать **5 мелко нарезанных луковиц, добавить 3-4 л томата, соль, сахар по вкусу** и вскипятить.

Варить перец на медленном огне 30 минут. За 5 минут до конца варки влить немного уксуса. Разложить перцы в банки, долить кипящей заливкой, закатать, укутать.

х.Шевченко Павловского р-на Краснодарского края.

Нина Богданович:

Перец «От Олега»

2 кг перца (30 шт.), 0,5 стакана столового уксуса, 0,5 стакана сахара, 1 ст.л. соли, 2 стакана воды, 300 г мелкого лука севка (если нет севка, то мелкий лук порезать на 4 части), 1 стакан растительного масла, 2 спелых помидора, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа.

Перец очистить от семян и разрезать пополам, лодочкой. 2 красных помидора и 2 красных перца нарезать дольками и обжарить. Сложить перец в кастрюлю, влить воду, обжарку, плотно закрыть крышкой и тушить 5 минут. Затем добавить сахар, соль, уксус, очищенные луковицы, душистый перец, лавровый лист и тушить под крышкой еще 10 минут, разложить горячий перец в стерильные банки и закатать.

г.Астрахань.

Людмила Туманова:

Баклажаны по-молдавски

Баклажаны - 2,7-3 кг, морковь - 1 кг. Рассол: 1 л 6%-ного уксуса, 30 г соли (1 ст.л.), чеснок - 100 г.

Баклажаны нарезать соломкой-брусочками толщиной в палец, хорошо посолить и оставить на 2 часа. Затем хорошо (!) отжать и обжарить в растительном масле. («Пустые» баклажаны очень быстро обжариваются в казанке.)

Морковь нарезать кружочками и тоже обжарить.

Укладывать слоями в банки - баклажаны, морковь, чеснок и т.д. Сверху уложить **2-5 горошин перца, лавровый лист** и залить кипящим рассолом. Стерилизовать 1-литровую банку - 15-20 мин.

Это очень вкусная закуска. «Пустые» баклажаны вберут в себя рассол, остальной превратится в желе Мы едим его и летом, и зимой. Для лета - все готовить так же, но не стерилизовать, закрыть капроновой крышкой. Держать 1-5 дней в тепле, еще 2 суток в холодильнике и можно кушать

п. Елань Волгоградской обл.

Тамара Борисенко:

Салат из баклажанов «Десятка»

10 баклажанов, 10 сладких перцев, 10 помидоров, 10 луковиц.

Маринад: **3 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки соли, 1 стакан растительного масла, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан воды.**

Баклажаны, помидоры, лук нарезать крупно кружочками, перец - дольками. Все смешать, залить маринадом, варить 30 минут, закатать горячим под крышки.

г.Суоявн, Карелия.

Светлана Шляпина:

Лечо из баклажанов

Вскипятить **1 л томатного сока, 0,5 ст.ложки сахара, 1 ст.ложку растительного масла, 0,5 стакана 6%-ного уксуса, по вкусу - соль, лавровый лист, перец горошком.**

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на 4-6 частей и опустить в этот маринад (чтобы жидкость покрывала баклажаны полностью), варить до мягкости. Горячими разложить в банки, закатать.

г.Березники Пермского края.

Ирина Савченко:

Рецепт, которым я хочу поделиться, очень вкусный, особенно для тех, кто любит баклажаны и домашнюю аджику. Узнала я этот рецепт на Украине лет десять назад и с тех пор каждый год делаю для своей семьи. Рецепт, что называется, «пошел в народ». Закатывают эти баклажаны и мои подруги, и приятельницы, и их подруги. Ни одного нарекания еще не было, всем очень нравится. Попробуйте, я думаю, что останетесь довольны!

Баклажаны в аджике

На 4 литровые банки надо взять:

3 кг баклажанов, 0,5 кг сладкого перца, 100 г сахара, 150 г столового уксуса, 1,3 кг помидоров, 100 г чеснока, 200 г растительного масла, 3 штуки горького перца, 3 ст.л. соли, лаврушку, перец горошком по вкусу.

Баклажаны порезать кружочками толщиной 2 см и посолить. Перец, чеснок, помидоры пропустить через мясорубку, довести до кипения, добавить лаврушку, перец горошком, 2 столовые ложки соли, сахар, масло, уксус, положить баклажаны (посуда должна быть вместительная). Степень готовности баклажанов проверяется спичкой или деревянной зубочисткой: если легко протыкается кружок баклажана, то ложкой его вытаскивать вместе с аджикой и укладывать в стерилизованные банки плотно, но не утрамбовывать сильно. Если переварить баклажаны, то получится каша. Аджика может приставать ко дну, поэтому надо помешивать. Готовится все быстро, поэтому требует внимания. Когда банка наполняется баклажанами, добавить аджику до полной банки и закатывать.

г.Жлобин Гомельской обл., Беларусь.

Ирина Андрейчикова:

Перец фаршированный «Осенний привет»

У **перцев** удалить сердцевину, «чашечки» положить в большую кастрюлю, залить водой, вскипятить.

Начинка: **капусту** мелко нашинковать, **морковь** измельчить на терке, **лук и чеснок** порубить ножом, добавить измельченную **петрушку, посолить** по вкусу.

Начинить «чашечки» перцев, сложить в литровые банки.

Рассол: **на 1 л воды - 200 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 2-3 ст.ложки меда, 1 ст.ложка соли.**

Залить банки с перцем кипящим рассолом и стерилизовать 7-10 минут. Закатать.

Получается очень вкусно - капуста хрустящая, перцы ароматные.

г.Струнино Владимирской обл.

Таисия Шамшина:

Баклажаны по-татарски

3 литра томатного сока (или через мясорубку прокрутить помидоры), 2 стакана растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса (или 2 ст.л. эссенции), 1 ст. сахара, 2 ст.л. соли, 12 шт. болгарского перца, 2-3 шт. горького перца, 4 головки чеснока, 2 кг баклажанов.

Томатный сок прокипятить с солью, маслом, сахаром, уксусом. Чеснок и горький перец прокрутить через мясорубку, добавить в кипящий сок. Когда закипит, добавить баклажаны, порезанные кольцами, и перец, порезанный соломкой, и варить до готовности 30 минут с момента закипания.

Из этого количества продуктов получится 6 л салата.

г. Жердевка Тамбовской обл.

И мужу понравилось

Особая благодарность от нас с мужем Таисии Шамшиной за «Баклажаны по-татарски». Очень нам понравился этот рецепт. Когда я второй раз снимала баклажаны, уже не задумываясь, пустила их на эту заготовку.

Любовь ВАХТОМИНА, п.Кленовый Курганской обл.

Майя Ломова:

«Язычки» из баклажанов

2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 2-3 головки чеснока, 100 г петрушки и укропа.

Баклажаны помыть, обрезать хвостики и порезать поперек на кусочки толщиной в 1 см, залить холодной водой с 1 ст.л. соли, чтобы вышла горечь.

Морковь, чеснок, перец почистить и вместе с помидорами прокрутить в мясорубке. Петрушку и укроп мелко порезать. Все смешать, поставить на медленный огонь и варить 45 минут. **Соль и сахар** добавить по вкусу. Я, например, кладу 3 ст.л. соли и 4 ст.л. сахара.

Когда соус будет готов, отжимаем баклажаны и жарим их в растительном масле с двух сторон.

На дно стерильной банки наливаем 3-4 ст.л. соуса (он должен быть всегда горячим), **1 ч.л. 70%-ного уксуса** и укладываем жареные баклажаны прямо со сковороды. Пока жарится следующая порция баклажанов, доливаем в банку соус, чтобы не было пустых мест, и так заполняем банку.

Закатываем, переворачиваем, накрываем одеялом до остывания.

г.Богородск Нижегородской обл.

Нина Спасова:

Лечо из баклажанов «Осенняя сказка»

Это лечо можно готовить и с перцем (5 кг), но я делаю из баклажанов.

5 кг баклажанов порезать кубиками, хорошо посолить, дать постоять 30 минут. Затем хорошо промыть и отжать. Вскипятить **2 л томатного сока** и опустить туда пропущенные через мясорубку **5 штук сладкого красного перца, 2 штуки перца горького, 2-3 головки чеснока. Туда же добавить 1 стакан 6%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст.л. соли.**

Все вскипятить, всыпать туда баклажаны, проварить 20 минут, за 5 минут до конца варки добавить зелень.

Горячим разложить по банкам и закатать.

г.Славянск-на-Кубани Краснодарского края.

Елена Голикова:

Баклажаны «Класс»

Отварите баклажаны в рассоле **(на 1 л воды - 1 стакан соли)** до мягкости, не очищая, наколов вилкой, минут 5-6. Выньте шумовкой, дайте стечь в дуршлаге. Надрежьте вдоль, посыпьте разрез **черным перцем и рубленым чесноком.** Плотно уложите в 3-литровую банку и залейте заново приготовленным рассолом: **на 1,5 л воды - 3 ст.ложки соли.** Добавьте **перец - горошек, лавровый лист.** Закройте пластмассовой крышкой и поставьте в холодильник или погреб.

А можно залить горячей заливкой и закатать. Стерилизовать 5-10 мин. Подавая на стол, порубите и полейте растительным маслом. Никаких грибов не надо, поверьте. Да не бойтесь, что много соли, вкус не портится. Опробовано годами.

г.Харабали Астраханской обл.

Галина Козюпа:

Баклажаны «Под грибы»

4 кг баклажанов порезать кубиками, замочить на 2 часа в соленой воде, положив сверху груз, иначе баклажаны всплывают. Затем воду слить, залить горячим маринадом и варить 15 минут.

Маринад: **2 л воды, 2 головки чеснока, перец горошком, лавровый лист, гвоздика, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ст.ложки соли.**

г.Приморско-Ахтарск Краснодарского края.

Светлана Чернова:

Закуска из баклажанов

5 кг баклажанов, 300 г укропа, 500 г растительного масла, 300 г чеснока (через мясорубку), 200 г полугорького перца, 2 ст.л. 70%-ной уксусной кислоты.

Баклажаны вымыть, разрезать пополам. Приготовить рассол: на 5 л воды всыпать поллитровую банку соли и отварить в нем баклажаны. Каждую порцию варить 7 минут, не более. Остывшие баклажаны нарезать произвольно. Я обычно половинки баклажанов нарезаю вдоль на 4 части и режу кусочки в 1 см.

Укроп нашинковать, перец накрошить соломкой. Все овощи смешать с чесноком, сбрызнуть 2 ст.л. 70%-ной уксусной кислоты и залить кипящим маслом. Перемешать и оставить на 15 минут. Затем массу уложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и убрать в холодильник или погреб.

Если нет погреба или мало места в холодильнике, сделайте половину порции, не пожалеете! Приятного аппетита!

г.Городец Нижегородской обл.

Татьяна Шмалько:

Баклажаны «Огонечек»

Этот рецепт для тех, кто любит остренькое.

На 5 кг баклажанов берем: 250 г 9%-ного уксуса, 100 г чеснока, 100 г горького стручкового перца (свежего), 250 г сладкого перца, 250 г растительного масла, 1/2 стакана крупной соли, душистый перец горошком, 5 лавровых листиков, большой пучок петрушки.

С огонечком!

Очень понравились баклажаны «Огонечек» Т. Шмалько. Баклажаны получились маслянистые, с «огонечком». На следующий год сделаю с этим салатом больше банок.

Евгения БЕРЕЗИНА, г. Астрахань.

Баклажаны отвариваем в подсоленной воде (уйдет где-то 1/4 стакана соли) до тех пор, пока не станут мягкими. Разрезаем их вдоль, укладываем под гнет на 5 часов. Затем разрезаем каждую половинку еще на четыре части поперек и обжариваем в растительном масле с обеих сторон.

Обжаренные баклажаны складываем в большую миску и даем им остыть. За это время готовим соус: сладкий и горький перцы, зелень петрушки, чеснок пропускаем через мясорубку, добавляем оставшуюся соль, уксус, оставшиеся после обжарки масло и специи. Перемешиваем.

Баклажаны укладываем слоями в баночки, поливая каждый слой соусом (немного), им же заливаем сверху и стерилизуем минут 15-20.

ст.Новощербиновская Краснодарского края.

Елена Голикова:

Баклажаны «Корейские»

Кружки **баклажанов** обжарить в **растительном масле. Чеснок** пропустить через чесночницу, смешать **с солью, сахаром, перцем, уксусом, растительным маслом.** Обмакнуть в эту смесь баклажаны, сложить в банки, перекладывая **веточками зелени.** Стерилизовать 0,5 л банки - 15 мин. Закатать. Очень хорошо хранятся в погребе или в холодильнике, закрытые капроновыми крышками.

г.Харабали Астраханской обл.

Ирина Седова:

Баклажаны с овощами «В десяточку»

10 шт. сладкого перца, 10 шт. репчатого лука, 10 баклажанов, 10 долек чеснока, 10 помидоров (красных), 200 г уксуса 9%-ного, 6-10 ст.ложек сахара, 2 ст.ложки соли, 350 г растительного масла.

Все овощи вымыть. Очистить лук и чеснок. Вынуть семена из перца. Баклажаны разрезать на 4 части и еще пополам. Перец и помидоры порезать крупно. Лук нарезать полукольцами. Чеснок тоже режется крупными пластинками. В емкость помещаем овощи, добавляем соль, сахар, растительное масло и тушим в течение 1 часа на медленном огне, постоянно помешивая. В конце приготовления добавляем уксус. Разложить в приготовленные банки, закатать.

г.Кострома.

Ольга Журавлева:

Соленые баклажаны на зиму

Синенькие порезать кольцами толщиной около 1 см и посолить, дать постоять. Затем отжать сок и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Порезать **помидоры** тоже кольцами толщиной около 1 см. **Зелень и чеснок** измельчить. Взять 700-граммовую банку. На дно насыпать зелень с чесноком, **0,5 ч.ложки соли**, положить ряд баклажанов, ряд помидоров и присыпать зеленью, и так доверху. Каждый ряд слегка утрамбовать толкушкой, чтоб при стерилизации было меньше пустого места. Затем сверху влить **1 ч.ложку растительного масла и 1 ст.ложку (неполную) 6%-ного уксуса** и стерилизовать 20-25 минут.

Закутать до остывания. Продукты берем на глаз. У меня из 5 кг баклажанов получается 12 банок по 700 г.

г.Кропоткин Краснодарского края.

Людмила Адасько:

Маринованные грибы

Вот мой фирменный рецепт маринованных грибов. 12 лет по этому рецепту готовлю. Бесподобно вкусные получаются грибы Грибы можно брать любые: белые, зеленки, подзеленки, опята, маслята. Этот рецепт популярен повсюду, где только есть наши знакомые: в Литве, России, Украине, Польше. Как попробуют, так сразу же и рецепт берут.

Я кладу в кастрюлю грибы, заливаю водой и отвариваю. Когда закипят, кладу соль. Солю столько, чтоб соль хорошо чувствовалась на вкус. Покипят минут 35-40, снимаю с огня и хорошо промываю в дуршлаге под краном холодной водой. Складываю промытые грибы в миску.

Потом варю маринад: **1 л воды, 8 ст.ложек уксуса (9%-ного), 1,5-2 ст.ложки (с верхом) сахара, 1 ст.ложка (с верхом) соли, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, 4 горошины горького перца, 3 гвоздички (обязательно, но не больше).** Гвоздика придает хороший вкус, когда ею не переборщили. Это все должно закипеть. Тогда кладу в этот маринад промытые (обязательно) грибы. Кипят грибы в маринаде минут 15-20.

В это время стерилизую в газовой духовке банки. Выключаю грибы и сразу же горячие, прямо кипящие, разливаю вместе с маринадом в стерилизованные банки (обычно я беру литровые). Закатываю жестяной крышкой, выношу в подвал, и они там у меня стоят. Все готово.

Маринад покажется на вкус острый - не пугайтесь. Грибы набирают все, что им надо, и получаются очень и очень вкусные и красивые. Пожалуйста, ничего не меняйте в этом рецепте и не бойтесь: маринад и тот выпьете. И будете всегда вспоминать меня. Приятного аппетита!

г.Волковыск Гродненской обл., Беларусь.

Бесподобные грибочки

От моего любимого мужа особая благодарность Людмиле Адасько за рецепт маринованных грибов. Рецепт маринада грибов у меня был давно, но прочитала «Скатерть-самобранку» и решила поэкспериментировать. И что вы думаете? Все наши друзья теперь требуют грибочки, приготовленные по рецепту Людмилы, а грибы, сделанные по старому рецепту, так и стоят в подвале.

А причина вся в сахаре и недостатке уксуса - в старом рецепте их не было. Муж очень доволен и всем меня хвалит. Но я-то знаю, что благодарить надо Людмилу и вашу газету.

Я думаю, что не только наша семья вас, Людмила, благодарит за этот бесподобный рецепт.

Елена ПУРЫХА, г. Кореновск Краснодарского края.

Нина Гусева:

Консервированные грибы

Спешу сообщить рецепт консервирования грибов, которым пользуюсь 35 лет.

Рецепт: в кастрюлю наливают немного воды (4-5 см), чтобы она могла покрыть нижний слой грибов. Кастрюлю с грибами ставят на огонь. Когда вода закипит, нагревание продолжают при медленном кипении 15 минут (лисички и опята варят 25-30 минут). Когда появится первая пена, ее снимают шумовкой. Кладут специи. Как только грибы покипят положенное время, их разливают в стерилизованные банки, закручивают стерилизованными крышками и укутывают в одеяло или фуфайку на 12-15 часов до остывания.

На 1 кг очищенных грибов: 4-5 горошин душистого перца, 2-3 гвоздики, 2 шт. лаврушки, 2-3 кусочка корицы, 5 г (1 ч.ложка) уксусной эссенции, 30 г (1 ст.ложка) соли. Не забудьте, что уксус добавляют в самом конце варки.

Хранить в погребе или холодильнике Эти мои грибы пользовались успехом. Теперь за грибами не хожу, так как устарела.

Буду рада, если мои грибы понравятся.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Марина Бурнашова:

Аджика «Злее кобры»

Пропустить через мясорубку **30 штук красного горького перца, 5-6 головок чеснока, 0,5-1 стакан грецких орехов, 1 пучок базилика, 50 г семян кинзы.** Добавить **1 ч.ложку соли, 2-3 ст.ложки растительного масла.** Разложить в маленькие баночки и поставить в холодильник, а перед употреблением разводить томатным соком.

ст.Динская Краснодарского края.

Нина Щмских:

Перец в сладкой заливке

Маринад: **1 стакан растительного масла, 1 стакан кипяченой воды, 1 стакан сахара, 2 ч.л. соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, (или 1,5 ст.л. уксусной эссенции, разведенной в 1 стакане воды).**

1 ведро перцев разных цветов чистим, режем вдоль на полоски, бросаем в кипящий маринад, варим 20 минут. Горячим раскладываем в банки, закатываем и ставим «под шубу» на ночь.

п.Радуга Мошковского р-на Новосибирской обл.

Надежда Коробова:

Солянка «Овощи с грибами»

Это самый вкусный салат. Он придется по вкусу даже самым привередливым гостям.

1 л подсолнечного масла, по 1,5 кг моркови, репчатого лука, свежей капусты, свежих огурцов, 3 ст.л. сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции, 0,5 кг сладкого перца, 300 г вареных грибов, 2 кг помидоров, соль.

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь - кипятить 5 минут. Добавить лук кольцами - кипятить 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту - кипятить 5 минут. Добавить огурцы, нарезанные кружками, соль, уксус, перец, очищенный от семян, нарезанный кусочками, грибы, резаные помидоры, 3-4 лавровых листа, перец по вкусу. Все тщательно перемешать. Тушить 30-40 мин., разложить горячим в банки, закатать.

с.Знаменка
Славгородского р-на Алтайского края.

Вкусная!

Солянка «Овощи с грибами» Надежды Коробовой очень-очень вкусная!

Ирина ЧУБЕЛЕВА, г. Новокузнецк Кемеровской обл.

Татьяна Каратаева:

Салат из фасоли «Весельчак»

Резаные овощи измеряю литровыми банками. **1 банку фасоли** промыть и замочить на ночь. Нарезать соломкой **перец - 1 банку, красных помидоров - 3 банки, натереть на крупной терке морковь - 1 банку**, порезать полукольцами **300 г лука**.

В кастрюлю налить **1,5 стакана растительного масла, 0,7 л воды, добавить 3 ст.л. соли (без верха), 1 стакан сахара.** Все овощи сложить в кастрюлю и варить до готовности фасоли. Разложить в стерилизованные банки и простерилизовать 15-20 минут. Закатать.

п.Гонжа Магдагачинского р-на Амурской обл.

Зоя Черкас:

Аджика «Жгучее сердце»

0,5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 20 г горького перца, 300 г чеснока, 120-140 г соли, 50 г подсолнечного масла.

Овощи очистить, пропустить через мясорубку, добавить соль, масло. Смесь должна постоять сутки, затем ее нужно разложить в банки и поставить в холодильник.

г.Минск, Белдрусь.

Эльмира Филиппова:

Лечо из свеклы

3 кг свеклы, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 3 кг помидоров или 1,5 литра томатного сока, 0,5 л подсолнечного масла. Получается 15 поллитровых банок.

На терке готовим свеклу, морковь, затем тушим в 0,5 л масла в течение 15 минут. Добавляем помидоры, прокрученные через мясорубку, перец, резанный соломкой, **соль по вкусу, 2-3 лавровых листа** и все тушим в течение 1 часа. За 5 минут до готовности добавить **черный молотый перец**, можно немного **сахара.**

Использовать можно и как гарнир, и как заправку для борща (добавлять за 5 минут до готовности).

г.Пермь.

Зифа Хасанова:

Салат «Воспоминание о лете»

В литровую банку закладываете слоями нарезанные колечками **огурцы и лук, помидоры** - дольками. На дно банки не забудьте положить **1 лавровый лист и лист черной смородины.** Залить маринадом и стерилизовать 20 минут.

Маринад: **на 1 л воды 1 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 2 ст.л. растительного масла.** Вскипятить, добавить **1 ст.л. столового уксуса.**

Этот салат очень вкусный, всем гостям понравится.

г.Омск.

Марина Терешкина:

Греческая закуска

1 кг фасоли, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 2 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 стакана сахара, 1,5 ст. л. соли, 250 г растительного масла.

Фасоль отварить до полуготовности, лук порезать полукольцами и обжарить, морковь - соломкой и обжарить. Сложить в кастрюлю, добавить порезанные помидоры и перец, всыпать соль, сахар, влить масло.

Варить на слабом огне 30 минут после закипания. За пять минут до готовности добавить **1 жгучий перец и 3 крупные головки давленого чеснока.**

Горячую закуску разложить в стерилизованные банки и закатать. Из этого количества продуктов получится 5 кг 300 г салата.

г.Кемерово.

Елена Гончарова:

Салат на зиму «Слоеный»

Состав: **помидоры - 1 кг, огурцы - 1 кг, лук - 1 кг, болгарский перец - 1,2 кг.**

Все овощи порезать (кто как любит), я режу все кубиками. Порезанные овощи слоями уложить в подготовленные банки: слой помидоров, слой огурцов, слой лука, слой болгарского перца.

Но овощи можно взять и в других пропорциях, кто что больше любит.

Маринад: **3,5 л воды, 200 г сахара, 5 ст.ложек соли, 2,5 ст.ложки уксусной эссенции, перец горошком - 10 шт., лавровый лист - 3 шт.**

Все вскипятить.

Залить банки и стерилизовать 0,5-литровые банки 10-15 минут.

г.Липецк.

Оксана Юркевич:

Салат «Баклажанная фантазия»

1 кг баклажанов, 1 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 70 г 9%-ного уксуса, 200 г чеснока, 500 г растительного масла, 200 г сахара, 70 г соли, зелень.

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке, баклажаны, кабачки и перец нарезать кубиками. В томатную массу добавить соль, сахар и уксус, растительное масло, измельченные чеснок и петрушку

Довести до кипения. Затем опустить туда нарезанные овощи, перемешать и варить 40-45 минут, часто перемешивая. Горячим разложить в стерильные банки, закатать, укутать. Из этого количества продуктов получится 4 литра салата.

г.Калинковичи Гомельской обл., Беларусь.

Татьяна Обедко:

Салат «Зимний гарнир»

1 стакан риса, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст.ложки соли.

Рис замочить на 3 часа в холодной воде. Перец и лук порезать, морковь натереть на крупной терке.

Помидоры перекрутить на мясорубке, сварить в течение 15 минут, затем положить все подготовленные овощи и держать на огне еще 15 минут. Добавить масло, сахар, соль и рис, варить 40 минут. После чего закатать готовый салат в банки.

г.Славянск-на-Кубани Краснодарского края.

Екатерина Рубцова:

Щи на зиму

2кг капусты, 1 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 1 стакан томатного соуса или пасты, 1 стакан растительного масла, 3-4 ст.л. соли, 5 ст.л. сахара.

Смесь овощей тушить 1,5 часа. За полчаса до окончания варки положить томатный соус, иначе капуста будет жестковатой, лавровый лист, перец горошком по вкусу.

Эта заготовка хороша тем, что идет зимой и в щи, и как солянка на второе, а если к ней добавить немного фарша и риса, получаются ленивые голубцы.

г.Кашин Тверской обл.

Щи хороши!

До чего хороши «Щи на зиму» Е. Рубцовой! Можно и в суп класть, можно и так есть. Очень вкусно!

Юлия ШНЕЙДЕР, г. Барнаул Алтайского края.

Анна Сергеева:

Рисовый салат

Сложить в таз мелко порезанные овощи: **морковь - 1,5 кг, лук - 1,5 кг, сладкий перец - 2 кг и помидоры,** пропущенные через мясорубку - 3,5-4 кг.

Добавить к этому 0,5 л подсолнечного масла и кипятить 1 час.

Затем добавить **3 стакана** мытого (предварительно лучше замочить на 2 часа) **риса, соль - 5 ст.ложек, сахар - 200-300 г и уксуса столового - 300 г (6%-ного)** и варить еще 30 минут с момента закипания.

Разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть и укутать. Очень вкусно и полезно!

г.Кохма Ивановской обл.

Галина Брызгалова:

Ассорти «Все за стол!»

На трехлитровую банку: **7-8 огурцов, 3-4 помидора, немного капусты дольками, по 2-3 штуки порезанных морковки, сладкого перца, луковицы, зубчиков чеснока, корешка хрена, корня петрушки.**

На 1,5 л рассола: **4 ст.л. песка, 2 ст.л. соли, 1 ст.л. 9%-ного уксуса.**

Овощи в банке залить 2-3 раза кипящим рассолом и закатать.

г.Владимир.

Евгения Осколова:

Наша любимая икра

1 кг кабачков, 1 кг красных помидоров, 0,5 кг перца болгарского красного (не зеленого), 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 1 ст. (200 г) масла подсолнечного без запаха, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка уксуса (добавляется в конце).

Все перекрутить на мясорубке с мелкой решеткой. Добавить соль, сахар, масло. Поставить на огонь, периодически помешивая. С момента закипания варить 40-45 минут. В конце добавить 1 ст.л. уксуса.

Все это желательно перетереть в готовом виде на железном сите. Если есть насадка к миксеру, что перетирает очень мелко (почти в пюре), то это подойдет. Я работаю такой насадкой. Уксус добавить только в конце (после перетирания) и дать еще покипеть минут 5.

Можно и не перетирать, тоже очень вкусно.

Потом в горячем виде раскладываю по банкам, закатываю - и под шубу до полного остывания. Икра очень вкусная. Попробуйте.

с.Баган Новосибирской обл.

Надежда Терехова:

Салат «Рыжик»

1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 300 г растительного масла.

Маслом залить тертую морковь и тушить 20 минут. Затем опустить нашинкованный лук - тушить 20 минут, потом нарезанный соломкой сладкий перец - еще 20 минут тушить. Добавить **500 г томатного соуса, 1 ст.ложку соли, 2 ст.ложки сахара, 2 ч.ложки уксусной эссенции.** Еще поварить 20 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

г.Тамбов.

Ольга Мелешкина:

Аджика «Казачья радость»

1 кг помидоров пропускаем через мясорубку, доводим до кипения. Как только закипит, кладем **соль по вкусу, 1 кг красного острого перца и 3 головки чеснока,** пропущенного через мясорубку. Варим 5 минут и закатываем.

г.Рязань.

Оксана Горбунова:

Салат с перловкой

0,5 л растительного масла и 0,5 л воды довести до кипения, **1 кг моркови**, натертой на терке, варить 10 минут. Добавить **2 кг сладкого перца** и 10 минут варить. Добавить **1 кг лука** и 10 минут варить. **1 стакан перловой крупы** отварить в отдельной посуде, добавить в кастрюлю с овощами (крупа до полуготовности) и варить еще 10 минут. Потом добавить **2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 1 десертную ложку уксусной 70%-ной эссенции**, тушить все вместе 10 минут. Разложить в стерильные банки и закатать. Можно перловку заменить рисом.

Этот салат не только очень вкусный, но и годится для первого блюда: в конце варки добавляю его в суп, довожу до кипения и сразу выключаю. Суп получается очень наваристым и вкусным!

п.Пакино Владимирской обл.

Супер!

Хочу сказать спасибо Оксане Горбуновой за салат с перловой крупой. Мгновенная заправка к супу. Супер!

Татьяна ГУСАИНОВА, г. Ставрополь.

Елена Сурина:

Салат «Зимний вечер»

2 кг помидоров, 2 кг капусты, 1 кг перца, 1 кг огурцов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 ст.ложка песка, соль по вкусу, 1 ст.ложка уксусной эссенции, 0,5 л растительного масла. Порезать, смешать, поставить варить на 40 минут. Разложить в готовые баночки и закатать.

с.Алферьево Сеченовского р-на Нижегородской обл.

Оксана Юркевич:

Салат «Изумительный»

Он не зря так назван, салат действительно очень вкусный.

3 кг помидоров, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг перца сладкого, 1 стакан вареного риса, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка соли, 1 стакан растительного масла, лавровый лист, 2 ч.ложки уксуса.

Помидоры пропустить через мясорубку, лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке, перец нарезать соломкой. Все соединить и варить 1 час.

Добавить рис, сахар, соль, растительное масло, лавровый лист, уксус и варить еще час. Разложить в стерильные банки и закатать.

г.Калинковичи Гомельской обл., Беларусь.

Валентина Манакова:

Салат «Оранжевое чудо»

Посылаю свой рецепт изумительного салата на зиму. Его очень нахваливают мои родные и знакомые. Я и сама его очень люблю.

1,5 кг красных помидоров порезать, 1 кг моркови перекрутить на мясорубке.

Добавить к этому **100 г сахара, 1 ст.ложку соли, 1 стакан масла подсолнечного,** все тушить 1,5 часа. За 15 минут до конца варки добавить **100 г размолотого чеснока и 1 ст.ложку (без горки) черного молотого перца.** За 5 мин. до конца варки добавить 1 ст.ложку столового уксуса. Снять с огня. Когда остынет, разложить по банкам и закатать.

с.Брагино Алтайского края.

Оранжевое чудо

Большое спасибо Валентине Манаковой за салат «Оранжевое чудо». Прекрасный салат, прекрасно хранится, ничего не взрывается (я делала 5 варок).

Наталья СОКОЛОВА,
г. Фурманов Ивановской обл.

Татьяна Обедко:

Салат из моркови «Яна»

2 кг моркови и 1,5 кг помидоров натереть на терке, **1 кг болгарского перца и 150 г чеснока** пропустить через мясорубку. Добавить **горький перец - 3-4 шт.** (на любителя). Порезать **2 пучка петрушки**, перемешать с приготовленными овощами и добавить **150 г сахара, 30 г соли, 100 г столового уксуса, 0,5 л растительного масла.**

Варить 1 час и закатать. Выходит 6 баночек по 0,7 л

г.Славянск-на-Кубани Краснодарского края.

Татьяна Воробьева:

Закуска «Зимний костер»

2 кг зеленых помидоров, 1 кг красных помидоров, по 0,5 кг свеклы, моркови, лука, 2 стакана растительного масла, 1 стакан сахарного песка, соль по вкусу, 1 ч. ложка уксусной эссенции, несколько долек чеснока.

Помидоры порезать, морковь, чеснок и свеклу натереть, лук мелко покрошить.

Все, кроме чеснока и уксуса, сложить в кастрюлю и варить 30 минут с момента закипания. За 10 минут до конца варки добавить чеснок, за 1 минуту - уксус.

Разложить в стерильные банки, закатать и укутать.

г.Комсомольск Ивановской обл.

Анастасия Ерахина:

Домашние «оливки»

Спелые **плоды терна или кизила** промыть, проварить 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг.

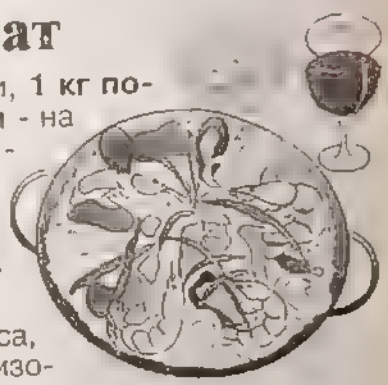
Приготовить маринад: **5 стаканов 3%-ного уксуса, 1 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара.**

Положить терн в кипящий маринад и варить на слабом огне 30 минут. Затем маринад слить в чистую посуду, остудить. Ягоды положить в банки, пересыпать специями - **эстрагоном, гвоздикой, лавровым листом** и т.д. Залить маринадом, закупорить банки и поставить на холод.

г.Ставрополь.

Нина Бунькова:

Генеральский салат



1 кг огурцов нарезать кружочками, **1 кг помидоров** - дольками, **300 г моркови** - на крупной терке, **300 г сладкого перца** - дольками, **300 г свежей капусты** - соломкой, **300 г лука** - полукольцами.

Добавить **4 ч.л. соли, 8 ч.л. сахара, 4 ч.л. уксусной эссенции, 100 г подсолнечного масла.**

Все смешать, дать постоять 2-3 часа, затем разложить по банкам и стерилизовать: литровую банку - 30 минут, 0,5-литровую банку - 20 минут.

г.Алапаевск Свердловской обл.

Наталия Иванова:

Овощи в желе

Нарезать и уложить в литровые банки слоями: **огурцы, помидоры, лук, перец болгарский, морковь,** добавить **листочек петрушки и укропа.** Засыпать в банки **3 ч.л. сухого желатина.**

Вскипятить заливку в течение 5 минут: на 1 л воды - **3 ст.л. сахара, 1,5 ст.л. соли, специи по вкусу.**

Залить банки с овощами и поставить их на противень в духовку на слабый огонь. Банки сверху накрыть прокипяченными крышками. После того как вода в банках закипит, огонь выключить, подержать их в духовке еще минут 10-20. Вынуть, добавить в банки по 0,5 ч.л. уксусной эссенции и закатать.

п.Поляново Вяземского р-на Смоленской обл.

Наталья Листопадова:

Салат «Ростовский»

5 баклажанов порезать кружками, замочить в соленой воде, обжарить с двух сторон на подсолнечном масле.

5 помидоров, 5 перцев (красных болгарских), 5 луковиц порезать кольцами или полукольцами.

5 морковок, 5 яблок натереть на крупной терке.

Добавить **1 стакан подсолнечного масла, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.** Варить, помешивая, 40-50 минут. За 10 минут до готовности добавить **5 зубчиков чеснока.** Закатать в стерилизованные банки. Получается примерно 2,5-3 л.

г.Злынка Брянской обл.

Елена Гончарова:

Закуска «Вкусная икра»

1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг свеклы, 0,5 кг лука, 2 головки чеснока - все это перекрутить через мясорубку. Добавить **1,5 ст.л. соли, 1,5 ст. сахара, 1 ч.л. молотого черного перца, 1 ч.л. уксусной эссенции, 2 ст. подсолнечного масла,** все кипятить 2,5 часа на медленном огне. А когда масса закипит, добавить **3 ст.л. манной крупы.**

Горячую массу разлить по банкам и закатать. Попробуйте, очень вкусно!

г.Липецк.

Галина Соловьева:

Салат «Зимой спасибо скажешь»

Люблю я эту заготовку! Зимой хочешь подай как салат, хочешь - залей макароны, в суп или борщ - отличная приправа. А ведь все просто, вкусно и без уксуса.

5 кг помидоров, 5 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 стакан подсолнечного масла, 2 стакана сахара, 4 ст.л. соли.

Помидоры прокрутить на мясорубке и поставить на огонь. Через 10 минут после того как закипит, добавить порезанный перец. Тушить 30 минут. Добавить тертую на крупной терке и поджаренную на масле морковь и тушить еще 10 минут.

Разложить по банкам и стерилизовать литровые банки 15 минут. Закатать, перевернуть, укутать одеялом.

Я этого салата делаю по 40 банок, и все зимой съедаются.

с.Ключевка Троицкого р-на Челябинской обл.

Галина Брызгалова:

Юрча

1 кг помидоров протереть, **200 г чеснока** пропустить через мясорубку, **1 кг болгарского перца** порезать соломкой. Добавить **200 г сахара, 1 ст.л. красного молотого перца, 200 г подсолнечного масла, соль** - по вкусу.

Все вскипятить. В эту массу положить **3 кг порезанных кубиками кабачков.** Варить, пока кабачки не станут прозрачными. Добавить **1 ст.л. столового уксуса**, размешать и закатать.

г.Владимир.

Светлана Манжос:

Салат из свеклы с чесноком

4 кг свеклы, 0,5 кг лука, 0,5 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров - все порезать кубиками, **200 г чеснока** мелко нарезать, **1 стакан сахара, 2 ст.л. соли, 1 ч.л. 70%-ной уксусной эссенции.**

После закипания тушить 1 час. За 10 минут до окончания варки положить чеснок. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.

г.Саров Нижегородской обл.

Замечательно!

Благодарю Светлану Манжос за салат из свеклы с чесноком. Замечательно!

Светлана СОРОКИНА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

Марина Сафронова:

Грибная солянка

В том году я ее делала, и мы ее съели «на ура!», за месяц 8 банок. Просто объедение!

Состав:

1,5 кг свежих грибов (я брала подберезовики, подосиновики), **1 кг свежей капусты, 2 кг красных помидоров, 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 400 г растительного масла.**

Приготовление: морковь натереть на терке, все остальные овощи мелко порезать, добавить растительное масло, соль, сахар, перец черный горошком, зонтик укропа по вкусу.

Тушить 1,5 часа. Все разложить в подготовленные банки в горячем виде и закатать крышками. Банки закутать до остывания. После варки лучше зонтик укропа убрать. Есть солянку можно в холодном виде, разогретую использовать как гарнир.

г.Семенов Нижегородской обл.

Елена Кулемина:

Салат «Шарлотта»

Этот салат мы делаем уже лет 8 подряд, и, наверное, никогда он нам не надоест. Вкусен и с макаронами, и с картофельным пюре, и в суп добавляю. Пальчики оближешь!

1 кг красных помидоров, 300 г лука (обжарить кольцами), 3-4 стручка болгарского перца, 0,5 ч.ложки молотого черного перца, 1 ч.ложка соли, 0,5 стакана сахара.

Овощи нашинковать. Все перемешать. Варить 25-30 минут с момента закипания. В конце добавить **1 ч.ложку 70%-ного уксуса.** Разложить в стерильные банки и закатать. Получается 1,5 л салата.

г.Шахунья Нижегородской обл.

Съедается моментально

Салат «Шарлотта» Елены Кулеминой очень понравился. Я делала помидоры без кожицы, а перец болгарский брала красного цвета. Съедается этот салат моментально, буквально не успеваешь опускать его в погреб на хранение.

Елена ЛОЩИЛИНА, г. Моршанск Тамбовской обл.

Ольга Панченко:

Салат «Дунайский»

1 кг помидоров, по 0,5 кг огурцов, капусты, моркови, лука, болгарского перца. Все нарезать соломкой, лук - полукольцами. Залить **1 стаканом подсолнечного масла, засыпать 2 ст.ложками соли и 0,5 стакана сахарного песка.** Перемешать и оставить на 5 часов.

Теперь вновь перемешать и поставить варить на 20 минут с момента закипания. Перед концом варки добавить **1 ст.ложку столового уксуса.** Разложить в стерилизованные банки и укупорить.

Получается около 2 литров салата.

г.Иваново.

Наталья Моховикова:

Салат «Американка»

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 0,5 кг лука, 1 стакан чеснока.

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на крупной терке. Лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить.

Все овощи смешать и залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить **1 стакан столового 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла.**

Варить 45 минут с момента закипания, закатать.

г.Минск, Беларусь.

Надежда Терехова:

Салат из фасоли с овощами

3 стакана белой фасоли, 0,5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Фасоль отварить, овощи мелко нашинковать, добавить масло и соль. Тушить на медленном огне 2 часа, разложить по банкам и закатать.

Надеюсь, с моими рецептами будет вкусной зима!

г.Тамбов.

Фасоль с овощами

Приготовила обалденный салат на зиму - «Из фасоли с овощами» по рецепту Н.Тереховой. Огромное спасибо автору.

Наталия АБРАМЕНКО,
с. Коренево Курской обл.

Светлана Сорокина:

Салат «Надежда»

1 кг сладкого перца порезать соло́мкой, **1 кг помидоров** порезать кубиками, **0,5 кг моркови** потереть на крупной терке, **0,5 кг репчатого лука** порезать полукольцами.

Маринад: **2 стакана воды, 250 г подсолнечного масла, 50 г соли, 150 г сахарного песка, 2-3 лавровых листа, 3 гвоздики, корица на кончике ножа, 1 ч.ложка 30%-ного уксуса.**

Маринад вскипятить, вылить в овощи и аккуратно перемешать, варить 40 минут, горячую смесь разложить по банкам 0,5 или 0,7 л и закатать.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Юлия Гацко:

Закуска «Завтрак туриста»

По 1 кг лука, моркови, болгарского перца, 5 кг помидоров - все порезать и по желанию можно обжарить. **2 стакана перловки** сварить (20-25 минут) в 8 стаканах воды. Добавить **1 стручок горького перца, 0,5 л растительного масла.**

Все соединить и варить 15-20 минут. Соль - по вкусу. Закатать и укутать на сутки.

г.Волжский
Волгоградской обл.

Мужу понравилось

Закуска «Завтрак туриста» Юлии Гацко очень понравилась моему мужу, хотя он перловку не любит ни в каком виде. Тут получилось исключение. Спасибо вам, Юля.

Ирина ЧУВЕЛЕВА,
г. Новокузнецк
Кемеровской обл.

Екатерина Рубцова:

Салат овощной «Сытая семья»

2,5 кг красных помидоров, 2,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука репки, 0,5 литра воды, 0,5 литра растительного масла, 6 штук сладкого перца, 18 ст.ложек промытого и залитого кипятком на 5 минут риса, 200 г сахара, 4 ст.ложки соли.

Овощи измельчить, смешать с рисом и специями, варить 50 минут на медленном огне.

Закатать салат горячим, укутать.

г.Кашин Тверской обл.

Юлия Паршакова:

Закуска армянская

Овощи все порезать кубиками: **морковь - 200 г, лук - 500 г, перец болгарский - 500 г, помидоры - 1 кг, баклажаны - 750 г, кабачки - 750 г, чеснок - 125 г, петрушка - 125 г, горький перец - половинка большого стручка.**

Все это залить рассолом: **1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан воды (в нем развести 1 ст.ложку эссенции), 4 ст.ложки сахара, соль по вкусу.**

Тушить 1 час. Затем горячим разложить в стерилизованные банки и закатать.

г.Березники Пермского края.

Ирина Тищенко:

Хранение чеснока

Посылаю рецепт хранения чеснока.

Вот уже много лет я им пользуюсь. Чеснок хранится даже до 2 лет.

На дно чистой 3-литровой банки посыпать обыкновенную соль и положить чеснок. Все обильно пересыпать солью - и так до конца. Сверху - снова соль, и можно ставить, не закрывая, в кладовку.

Чеснок класть целыми головками.

Лично у меня хранится вот уже два года и не гниет.

г.Иваново.

От души благодарю!

От души благодарю И.Тищенко за совет по хранению чеснока. Он отличный.

Ирина МАРЬЯСОВА, п. Н.Николаевский Волгоградской обл.

Галина Сизова:

Салат из капусты «Свежий ветер»

5 кг капусты нашинковать, помять, **1 кг болгарского перца** порезать, **1 кг моркови** натереть на крупной терке, **1 кг лука** порезать, **4 ст.л. соли, 350 г сахара, 0,5 литра уксуса 9%-ного, 0,5 литра растительного масла.**

Все перемешать. Пусть постоит ночь в таре. Разложить в банки под капроновые крышки.

г.Выкса Нижегородской обл.

Галина Козюпа:

Закуска «Нефтегорка»

1,5 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг лука, 0,5 кг капусты, 0,5 кг моркови, 0,5 кг перца болгарского, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 40 г соли, 70 г сахара, 40 г 9%-ного уксуса, петрушка, горький перец по желанию.

Помидоры с чесноком прокрутить в мясорубке, морковь потереть на крупной терке, баклажаны порезать кубиками, капусту и лук мелко нашинковать, перец порезать соломкой, измельчить зелень.

Влить в кастрюлю масло, опустить в него лук и пассеровать минут 15, затем морковь пассеровать минут 10, затем вылить помидоры с чесноком, добавить соль, сахар, уксус, зелень и всыпать остальные овощи. Варить на среднем огне 1 час. Расфасовать и закатать.

Получится около 10 баночек по 0,5 литра.

г.Приморско-Ахтарск
Краснодарского края.

Татьяна Гришакова:

Щавель на зиму

Щавель промыть. Порезать полосками. Плотно набить 0,5 л-1 л банки. Стерилизовать 30-40 минут. Закрыть. Хранить в прохладном месте при температуре 0-5°С. С таким щавелем зимой можно печь пироги.

с.Макарьевка
Алтайского края.

Любимые пироги с щавелем

Хочу поблагодарить Татьяну Гришакову за заготовку «Щавель на зиму». Теперь мы и зимой едим любимые пироги с щавелем.

Инна ХОРЕВА,
г. Дзержинск Нижегородской обл.

Вероника Перец:

Салат из капусты со сладким перцем

Состав: **5 кг капусты, 1 кг моркови** (на крупной терке натереть), **1 кг лука** (полукольцами), **1 кг перца сладкого** (мелко нарезать), **0,5 л 9%-ного уксуса, 0,5 л раст. масла, 4 ст.л. соли, 350 г сахара.**

Капусту нашинковать, сложить в эмалированный таз, сверху выложить мелко порезанный лук, морковь, перец, все перемешать, добавить сахар, соль, полить сверху уксусом и маслом, все перемешать и дать постоять, чтобы выделился сок. Сразу сложить в чистые сухие банки и оставить при комнатной температуре на 2 суток (рассол, если остался в тазу, разлить по банкам с капустой). Закрыть плотно капроновыми крышками и поставить в холодильник. Приятного аппетита!

с.Фатеево Кировской обл.

От капусты в восторге!

В восторге от салата из капусты со сладким перцем, который я готовила по рецепту Вероники Перец. Изумительная вышла капуста!

Светлана САВИНА, п. Новобачаты Кемеровской обл.

Ирина Кожевникова:

Капуста кусочками «Сказка»

10 л кипяченой воды, 8 стаканов сахара, 1 стакан соли, 100 г уксусной эссенции. Все смешать и остудить.

Капусту порезать кусочками, плотно уложить в банки и залить холодным рассолом до самого верха. Закрыть капроновой крышкой.

г.Барнаул Алтайского края.

Елена Горбунова:

Острая капусточка

2 кг капусты, 3 крупные моркови, небольшая головка чеснока, 1,5 ч.ложки приправы хмели-сунели, 0,5 ч.ложки красного молотого перца (или черного молотого, только тогда нужно прибавить дополнительно **1 ст.ложку сахара), 3 ст.ложки сахара (полные), 1 ст.ложка соли (с верхом), 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана холодной кипяченой воды.**

Капусту и морковь мелко нашинковать. Смешать с остальными ингредиентами, оставить в тепле на 6 часов. Разложить в банки и убрать в холодильник.

г. Нижний Новгород.

Галина Зачесова:

Салат «Розовый»

2 кг капусты нашинковать, **2 моркови и 1 маленькую свеклу** натереть на крупной терке. Добавить **1 стакан растительного масла, 2 ст.ложки сахара, 1 стакан воды, 1 ст.ложку соли.** Все вскипятить. В кипящую массу влить **0,5 стакана 6%-ного уксуса.** Снять с огня, уложить в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть и укутать до полного остывания.

с.Верхнее Сяглово Калужской обл.

Капуста идет на ура!

Всю осень занималась засолкой капусты по «Скатерти-самобранке».

Хочу отметить лучшие рецепты, которые оценил не только мой муж, но и племянники, и другие родственники взяли у меня ваши рецепты. Такая вот получилась реклама газете.

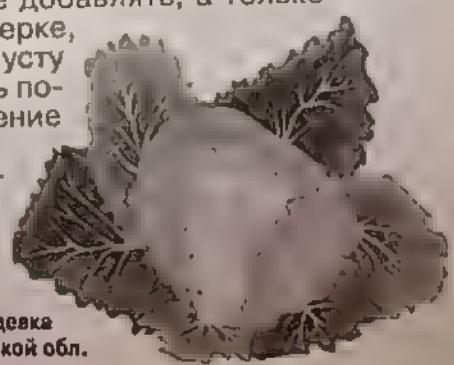
Салат «Розовый» Г.Зачесовой и капуста кусочками «Сказка» И.Кожевниковой получились очень вкусные. Теперь мы без 2-3 различных заквасок не садимся за стол. Раньше у меня капуста была не очень вкусная, а иногда и совсем невкусная, а теперь вся идет на ура!

Людмила ПОКРЫШКИНА, п. Уралец Свердловской обл.

Таисия Шалшина:

Несколько правил квашения капусты

Во-первых, капусту надо шинковать в мужской день, т.е. понедельник, вторник или четверг. Луна должна быть растущей или в полнолуние (тогда капуста выделит много сока и будет хрустящей). Сахар в капусту не добавлять, а только морковь, натертую на крупной терке, тмин и соль. Никогда сразу капусту не придавливать гнетом, а пусть постоит она на кухне в тепле в течение 6 дней.



Регулярно прокалывать палочкой. И только после ставить гнет и выносить на холод.

Капуста получается крепкая, хрустящая.

г.Жердевка Тамбовской обл.

Евгения Шаркова:

Капуста по-петровски

2 кг нашинкованной капусты, 2 тертые моркови, 2 крупные порезанные луковицы, 2 дольки измельченного чеснока.

Все перемешать, уложить в банку, влить **1 стакан подсолнечного масла, 100 г уксуса** и горячий рассол.

Рассол: **на 1 л холодной воды - 2,5 ст.ложки соли, 3/4 стакана сахарного песка.**

Вскипятить рассол и залить им овощи. Сверху положить гнет и поставить на холод. Через 3 дня капуста готова.

г.Нарва, Эстония.

Замечательная капуста!

Огромное спасибо Евгении Шарковой за «Капусту по-петровски». Замечательная капуста получается по этому рецепту.

Елена КУЗЬМИНА, г. Кемерово.

Елена Малова:

Яблоки «Для мужа»

Посылаю рецепт яблочного варенья, для которого на **1 кг яблок** нужно примерно **300 г сахара.**

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, порежьте на дольки. И вот 1 кг таких долек засыпьте сахаром (я беру 3 кг нарезанных яблок и засыпаю 1 кг сахара). Пусть это стоит в кастрюле 8-12 часов, иногда помешивайте. Далее поставьте на небольшой огонь, когда закипит, выключайте газ и раскладывайте в стерилизованные банки. Надо закатать железными крышками. Это варенье хорошо стоит дома в тепле, может стоять и не один год. Дольки получаются янтарными. Я их использую и в начинку для блинчиков, и в пирог.

А муж за один раз может съесть сразу поллитровую банку.

г.Дзержинск Нижегородской обл.

Марина Бледнова:

Салат из цветной капусты

На **2 кг цветной капусты: 1,2 кг помидоров, 200 г растительного масла, 60 г соли, 100 г сахара, чеснок по вкусу, 6%-ного уксуса - 120 г, 300 г болгарского перца, петрушка.**

Капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей воде 5 минут.

Приготовить маринад: пропустить через мясорубку помидоры, измельчить перец, добавить растительное масло, соль, сахар, измельченный чеснок и петрушку и уксус. Смешать маринад с капустой и поставить вариться на 30 минут. Разложить по баночкам и закатать.

с. Казьминское Ставропольского края.

Любовь Соколова:

Изюм из черноплодной рябины

Ягоды - 1,5 кг, сахар - 1 кг, вода - 2 стакана, лимонная кислота - 1 ч.ложка.

Сварить сироп из воды, сахара и лимонки, положить в него ягоды и после закипания варить 20 мин. Ягоды откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Выложить их затем на доску, лист фанеры или в коробки из-под конфет. Сушить в комнате в течение нескольких дней. Полученный изюм сложить в стеклянные банки, закрыв капроновыми крышками.

Оставшийся сироп разлить в банки, можно закрыть обычными крышками, хранить в прохладном месте. Его я обычно использую при варке киселей и компотов. А если смешать с водкой, то получится ликер.

Изюм можно приготовить и из плодов ирги, но на **1 кг ягод добавить 300 г сахара.**

Быстро, вкусно и полезно!

д.Нечаево Брянской обл.

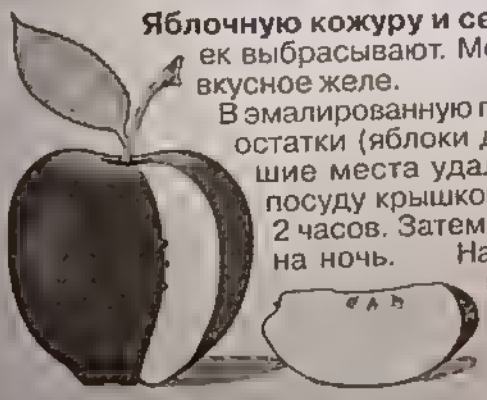
Просто находка!

Огромная благодарность Любови Соколовой за «Изюм из черноплодной рябины». Это просто находка. В этом году у нас не пропало ни одной ягодки.

Галина СИРОТКИНА, д. Б-Арья Нижегородской обл.

Наталья Сидоренко:

Желе из яблочных остатков



Яблочную кожуру и сердцевинки большинство хозяек выбрасывают. Между тем из них можно сварить вкусное желе.

В эмалированную посуду выложить все имеющиеся остатки (яблоки должны быть вымыты, подгнившие места удалены) и залить водой. Закрыв посуду крышкой, варить на слабом огне около 2 часов. Затем вылить массу в сито и оставить на ночь. На следующий день сок перелить в посуду (осадок оставить) и сварить желе.

На 1,5 л сока кладут 1 кг сахара, перемешивают, чтобы он полностью растворился, и варят, пока сок не станет красивого розового цвета и с ложки не станет падать крупной тяжелой каплей. Горячую массу разливают в небольшие стеклянные банки и закрывают крышками.

п.Медведево, Марий Эл.

Елена Бухарина:

Варенье из черноплодной рябины «Ноктюрн»

Рябину (1 кг) залить кипятком, оставить на ночь, слить настой. Из **1 стакана настоя и 1,5 кг сахара** сварить сироп, положить рябину, **яблоки (300 г)**, очищенные **грецкие орехи (300 г)**, варить в 3 приема по 10 минут. В последнюю варку добавить ошпаренный и очищенный от косточек **лимон (1 шт.)**. Когда будет готово, снять с огня, накрыть таз чистой тканью, а сверху другим тазом. Дать немного постоять и разлить по баночкам.

г.Березники Пермского края.

Галина Бобрик:

Варенье «Изумительное»

500 г очищенных антоновских яблок, 500 г мякоти тыквы, 2 груши, 1 лимон, немного грецких орехов, 1 стакан воды, 1,2 кг сахара.

Фрукты желательно нарезать фигурным ножом, тогда все кусочки по форме будут напоминать мармелад.

Тыкву предварительно засыпать частью сахара и дать постоять ночь, чтобы выступил сок. Утром в сок добавить стакан воды и все остальные компоненты, кроме лимона.

Варить как обычно, но в 4 приема, чтобы тыква не превратилась в кашу. При третьей варке положить ошпаренный, очищенный от косточек, мелко нарезанный лимон. В последнюю варку перед самым концом добавить чуть **ванилина.**

Варенье получается разноцветное: груши желтоватые, яблоки белые, тыква прозрачная, а сироп цвета меда. По консистенции варенье напоминает желе.

Оно очень вкусное и красивое, и никто не догадывается, из чего оно.

г.Брест, Беларусь.

Надежда Терехова:

Яблочное пюре «Неженка»

5 кг очищенных и нарезанных яблок напарить и протереть через дуршлаг. Добавить **100 г сахара** и варить до закипания, затем добавить **1 банку сгущенки** и все довести до кипения, разложить в банки и закатать.

г.Тамбов.

Галина Пяткова:

Тыквенный сок

Я очищаю **тыкву**, режу кусочками 2-4 см, заливаю в кастрюлю воду до уровня тыквы. Мякоть без семян кладу туда же - она придает густоту. Кипячу 5 минут и протираю через металлическое сито, желательно редкое. Затем на кастрюлю в 6 литров добавляю **200-300 г сахара и 15 г лимонной кислоты.** Если есть, то лучше добавить **2-3 апельсина** - отжатого сока: вкус получится необыкновенный.

Закипело - и по банкам. Можно под шубу, а можно и так оставить до охлаждения. Этим способом я за вечер легко делаю 20-30 литров сока.

г.Барнаул Алтайского края.

Ребенок в восторге

Спасибо Г.Пятковой за тыквенный сок. Теперь у меня литров 40 этого сока. Мой ребенок в восторге.

Марина НИКИФОРОВА, г. Омск.

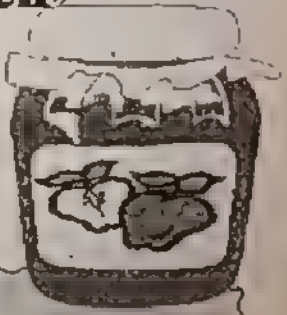
Просто чудо!

Тыквенный сок по рецепту Г.Пятковой - просто чудо. Кстати, таким же образом можно делать и грушевый сок и пюре из груш.

Виктория МУСИЕНКО, с. Волошино Ростовской обл.

Оксана Кочева:

Компот «Ананас-самозванец»



Взять **1 средний кабачок, 2-3 стакана облепихи.**

Сироп: **2 литра воды, 2 стакана сахара (я кладу 1,5 стакана).**

Кабачок чистим, разрезаем вдоль на 2 половинки, режем полукольцами толщиной 2 см.

Укладываем в чистую стерилизованную 3-литровую банку и заливаем кипятком на 3-4 минуты. Затем сливаем воду, засыпаем в банку облепиху (можно положить веточку мелиссы) и заливаем кипящим сиропом так, чтобы до горла банки оставалось 5 мм, закатываем и укутываем в одеяло на ночь.

Вкус кабачков из компота, как у настоящего ананаса.

г.Челябинск.

В восторге!

Хочу поблагодарить Оксану Кочеву за компот «Ананас-самозванец». А от маринованных огурчиков Натальи Гариной я была просто в восторге. Мы даже весь рассол выпили.

Светлана СОЛЬЦ, г.Казань, Татарстан.

Ольга Субботина:

Ликер «Вишневый лист»

Его рецептом я поделилась со многими жителями своего небольшого города, и они все готовят его уже несколько лет.

100 г ягод черноплодной рябины и 100 г вишневых листьев потолочь в эмалированной кастрюле. Залить **800-1000 г воды** и все кипятить 10 минут. Добавить **800 г сахарного песка, 2 ч.ложки лимонной кислоты** и кипятить на медленном огне 20 минут.

Остудить, процедить, добавить **бутылку водки (0,5 л),** перемешать. Разлить в красивые бутылки. Выход - 1,5 л ликера.

Сделайте! Попробуйте! Это - супер!

г.Тутаев Ярославской обл.

Называем «Субботний»

Обязательно напечатайте благодарность Ольге Субботиной за ликер «Вишневый лист». Теперь и я, и мои подружки, и соседи (а это человек 15-20) делают этот ликер. Дорогая Ольга, все вас хвалят. Мы ликер называем по вашей фамилии - «Субботний». Спасибо!

Марина НИКИФОРОВА, г. Омск.

Татьяна Петрова:

Вино «Для здоровья»

У нас на садовом участке растет черноплодная рябина. Много лет мы ее оставляли на еду птичкам, а теперь знаем, куда ее приспособить. Наверняка все знают, что черноплодка снижает артериальное давление, да и вообще в ней много разных витаминов. Хочу предложить на суд читателей рецепт вина «Не пьянки ради, здоровья для!» - так говорил мой дедушка. Так можно этот рецепт и назвать!

Вино делается на основе сока.

На **1 л сока - 400 г воды, 230 г сахара (1,5 стакана).**

1-й день: в емкость наливается сок с водой + сахар, все перемешивается, стоит 3 дня.

Я на бутылку надеваю резиновую перчатку и оставляю на все время, пока готовится вино.

4-й день: добавляем **сахар из расчета 40 г на 1 л (если 10 л, то 400 г сахара).**

На здоровье!

Хочу поблагодарить Татьяну Петрову за вино из черноплодки «Не пьянки ради, здоровья для».

Евгения ВАТОЛИНА, г. Ленинск-Кузнецкий Кемеровской обл.

На 7-й день: **еще 40 г сахара на 1 литр.**

На 10-й день: **снова 40 г сахара на каждый литр,** а на 11-й день попробовать по своему вкусу и добавить еще сахар, если нужно. Через месяц вино разлить. Если нужно, чтобы вино было крепче, то на 10 л вина добавьте 0,5 л спирта.

г.Барнаул Алтайского края.

Людмила Волгина:

Клюквянка: для мужчин и для женщин

0,5 л водки, 1 стакан сахара, 1-1,5 стакана клюквы.

Клюкву потолочь с сахаром, переложить в 1-литровую банку, залить водкой, закрыть полиэтиленовой крышкой и оставить в темном месте при комнатной температуре на 2 недели. Периодически взбалтывать. Через 2 недели поставить в холодильник на одну ночь, а потом процедить. (Если эти два этапа поменять местами, получится напиток со студенистым осадком.) Процеживаем через 4 слоя марли, осторожно отжимая клюкву. Мезгу выбрасываем, марлечку промываем и снова процеживаем.

Получился напиток для мужчин: пить легко - вставать трудно!

Нам, женщинам, нужно что-нибудь послаще, помягче, поэтому продолжаем колдовать дальше.

Варим **сироп из 2 стаканов воды и 2 стаканов сахара**, остужаем и вливаем в клюквянку. Из 0,5 л водки получилось 1 л 200 г клюквянки. А цвет!

Если и этот напиток покажется крепким, то сварим сироп из 1 стакана воды и 1 стакана сахара, остудим и будем понемногу доливать, дегустируя. Теперь зовем подруг: успех обеспечен!

г.Магнитогорск Челябинской обл.

Это просто песня

Совершенно бесподобными оказались «Сливянка» и ликер «Аносовский» Олега Аносова. Как говорит моя сестра «Это просто песня!»

Светлана СОРОКИНА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

ИНКУБАТОР

«ПОСЕДА» *(на фото)* автоматический поворот от электродвигателя, вентилятор, 150 яиц на 3 лотках, прозрачная дверь из оргстекла. Цена - **5900 руб.**

«ПК-60» на 60 куриных (можно другие яйца домашних птиц). Цена - **1253 руб.**

ОВОСКОП для просвечивания яиц (220 В) - **380 руб.**

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР (300 Вт, точность 0,2°С) - **570 руб.**

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТЕРМОМЕТР (точность 0,1°С) - **415 руб.**

На все гарантии, инструкции. Высылаем наложенным платежом. Указаны цены, включающие расходы по пересылке.

Для заказов: 460059, г. Оренбург, ул. Гусева, д.32/2-А, цех производства инкубаторов. Тел: (8-3532) 948-248.

ИП Кокурин В.В. Реклама. ОГРНИП 304561228100015

«Фитолакс» - фруктовый ключ от всех запоров

Первое слабительное средство на фруктовых компонентах

Функциональные расстройства кишечника, а проще запоры - это проблема, с которой в той или иной степени сталкиваются многие. Но главное то, что люди, пытаясь справиться с проблемой, годами принимают слабительные, а в итоге кишечник просто отучается работать самостоятельно!

Специалисты компании «Эвалар» пошли по принципиально новому пути, создав «Фитолакс» - первое средство на фруктовых компонентах. Не являясь слабительным лекарством, фруктовые жевательные таблетки «Фитолакс» помогают кишечнику очиститься и начать работать самостоятельно. Ведь всем известно: фрукты регулируют работу кишечника самым естественным образом, это подтвердит любой специалист. Да многие и сами, наверное, замечали, что летом, когда в рационе много свежих фруктов, проблема запоров решается самым естественным образом.

Абрикосовый мусс в таблетках «Фитолакс» оказывает естественную помощь кишечнику, а комплекс трав устраняет последствия запоров и способствует очищению и восстановлению нормальной работы кишечника. Фруктовые жевательные таблетки «Фитолакс» приятны на вкус, не требуют запивания и удобны для применения в любой ситуации. Кроме того, натуральное слабительное средство «Фитолакс» теперь выпускается и в жидкой форме! Это фруктовый концентрат напитка с приятным вкусом и ароматом, который можно добавлять в любые напитки.

«Фитолакс» - фруктовый ключ от всех запоров!

Спрашивайте в аптеках!

«Линия здоровья «Эвалар»: 8-800-200-52-52 (звонок бесплатный), в Москве (495) 921-40-74, в Санкт-Петербурге (812) 373-86-62. 659332, г. Бийск, ул. Социалистическая, 23/6, ЗАО «Эвалар», тел./факс: (3854) 39-00-50, www.evalar.ru ОГРН 1022200553760

«Эвалар» - здоровья дар!

СоГР №77.99.23.3.У.6633.7.09, СоГР №77.99.23.3.У.12778.11.06 Не являются лекарством. Реклама.

Что такое «Рецепты на бис»? Это сборник кулинарных рецептов. Но не простых! А тех, что вызвали бурные отклики наших читателей, восхищенные отзывы и благодарности авторам.

Мы выпускаем их уже пять лет. И если первые выпуски имели еще небольшие тиражи, то теперь постоянных читателей «Рецептов на бис» в разы больше.

Первые номера стали своего рода «библиографической редкостью». Их ксерокопируют, переписывают, дают почитать на время.

В письмах постоянно звучат просьбы напечатать эти выпуски заново. Вот мы и объединили два первых сборника в книгу. Пусть лучшие рецепты радуют всех!

10001
4 607074 333247